**Рецепт салата «Ибица» с креветками**

**Ингредиенты**

Креветки без панциря – 500 г

Сыр моцарелла мини – 200 г

Листовой салат – 200 г

Помидоры черри – 300 г

Чеснок – 2-3 зубчика

Кедровые орешки – 50 г

Лимонный сок – 1 ст. л.

Оливковое масло – 2 ст. л.

**Для салатной заправки**

Оливковое масло – 3 ст. л.

Горчица – 1 ч. л.

Сок лимона – 1 ст. л.

Сахар – 1 ч. л.

Орегано – 1 ч. л.

Зелень (укроп или кинза) – 5 г

Соль – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить салат «Ибица»? Подготовим продукты. Креветки лучше взять уже очищенные и небольшого размера.

**Шаг 2**

**Сначала подготовим креветки.** В сковороду добавляем 2 ст. л. оливкового масла, нагреваем и кладём нарезанный на дольки чеснок. Жарим его 1-2 минуты до появления приятного аромата и удаляем чеснок со сковороды.

**Шаг 3**

Высыпаем в сковороду очищенные креветки, добавляем лимонный сок и солим. Обжариваем их в чесночном ароматном масле до тех пор, пока не выпарится вся жидкость.

**Шаг 4**

**Подготовим заправку для салата.** В чашу выливаем 1 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. оливкового масла, добавляем по 1 ч. л. сахара и горчицы. Добавляем измельчённую зелень укропа или кинзы. Всыпаем в миску орегано, натираем на мелкой тёрке 2 зубчика чеснока, немного солим и перемешиваем.

**Шаг 5**

Для подачи салата берём большое праздничное блюдо. Раскладываем на него рваные листья листового салата. Также можно взять рукколу или готовый салат микс.

**Шаг 6**

Раскладываем поверх листьев помидоры черри. Если помидоры крупные, их можно разрезать пополам.

**Шаг 7**

Между помидорами раскладываем маленькие шарики сыра моцарелла.

**Шаг 8**

Затем равномерно раскладываем ароматные креветки и поливаем салат приготовленной заправкой.

**Шаг 9**

Присыпаем кедровыми орешками, слегка подсушенными на сухой сковороде.

**Шаг 10**

Салат «Ибица» с креветками готов! Дегустируем. Он получился настолько ароматный и вкусный, что никого не оставит равнодушным.

Приятного аппетита!