**Салат в корзинке из пармезана**

**с рукколой и креветками**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Alena\Desktop\Новая папка (2)\[Originals]\DSCF0198.jpg | **Ингредиенты (на 1 порцию):*** Помидоры черри – 3 шт.
* Руккола 20 г
* Сыр пармезан 50 г на корзинку
* Креветки 5-6 штук, крупные очищенные
* Тимьян -2 веточки
* Горчица французская -1 ст.л.
* Оливковое масло 20 гр или 1 ст.ложка
* Долька лайма
 |

**Способ приготовления:**

**Готовим корзинку**

На мелкой терке натереть пармезан (на 1 корзинку понадобиться приблизительно 50-60 г). Равномерно распределить сыр на пергаментной бумаге. Поставить тарелку с сыром на пергаментной бумаге в микроволновку на максимальную температуру (800 С) на 1 минуту.

Для придания формы будущей корзинки используйте стакан, пиалу или то, что есть под рукой.

1. На разогретую сковородку с оливковым маслом добавляем раздавленный зубчик чеснока и веточку тимьяна.
2. Засыпаем креветки – добавляем соль, перец по вкусу (можно добавить по желанию приправу для рыбы) – жарим максимум 1 минуту.
3. Готовим заправку: размешиваем в пиале 1 ст. ложку французской горчицы, оливковое масло и сок лайма.
4. В корзинку из пармезана кладем рукколу, разрезанные пополам помидоры черри, жаренные креветки и поливаем заправкой.

**Примечание:** можно предварительно рукколу перемешать с заправкой, но в этом случае – немедленно подать к столу!

1. Посыпаем по желанию оставшимся пармезаном.

Приятного аппетита!