

Krabí salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Krabí tyčinky 250 g
- Cibule 1 ks
- Eidam 100 g
- Pepř, sůl 1 ks
- Majonéza 200 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Krabí tyčinky vyjmeme z obalu a nasekáme je najemno. Sýr nastrouháme, nejlépe najemno.

Do mísy vsypeme cibuli a krabí tyčinky. Okořeníme solí, pepřem a přidáme majonézu nebo bílý jogurt. Vmícháme sýr a krabí salát důkladně, ale lehce promícháme. Pro lepší barvu a bylinkovou chuť můžeme přidat i sekanou pažitku nebo petrželku. Salát necháme lehce vychladit.

Hotový krabí salát podáváme s osmaženou bagetou či mažeme na jednohubky.