

Krabí salát s celerem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Celer 1 ks
- Zakysaná smetana 5 lžíce
- Majonéza 3 lžíce
- Mrkev 1 ks
- Krabí tyčinky 4 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Celer a mrkev omyjeme, očistíme, oškrábeme a na jemném struhadle nastrouháme. Z citronu vymačkáme čerstvou šťávu a asi lžičku přidáme k zelenině. Promícháme a osolíme.

Krabí tyčinky, které jsme si nechali předem rozmrazit, rozmačkáme vidličkou, přidáme majonézu a asi 5 lžic zakysané smetany.

Zeleninu smícháme s krabí pomazánkou, podle chuti osolíme, opepříme a necháme v lednici vychladit.

Krabí salát s celerem podáváme jakou zdravou lehkou svačinku nebo lehkou večeři s kouskem

celozrnného pečiva.