

Krabí tyčinky s grepem a řapíkatým celerem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Řapíkatý celer 2 ks
- Krabí tyčinky 250 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Grep 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Limetka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Celer omyjeme, osušíme, nakrájíme napříč na tenké proužky a krátce povaříme.

Měkké krabí tyčinky nakrájíme na kousky nebo můžeme rozmačkat vidličkou. Grep oloupeme, zbavíme blanek a nakrájíme na kousky.

Vmícháme majonézu, ochutíme bílým pepřem, popřípadě dosolíme.

Podáváme dobře vychlazené s plátky limetky.