

Surimi salát s ananasem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ananasový kompot 200 g
- Krabí tyčinky 250 g
- Bílý jogurt 150 g
- Majonéza 100 g
- Cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nerozmražené surimi tyčinky i s obalem vložíme do vroucí vody a vaříme 5 minut. Uvařené surimi necháme vychladnout. Z jednotlivých tyčinek odstraníme obal.

Nejprve si nakrájíme kompotovaný ananas na menší kousky a dáme na síto ještě více okapat. Dáme do mísy majonézu, smetanový jogurt, malou špetku soli a lžičku cukru. Promícháme a přidáme nakrájené tyčinky a ananas. Surimi salát necháme chvíli odpočinout v chladničce, aby se chutě propojily.

Surimi salát s ananasem je chutný i bez majonézy, kterou nahradíme jogurtem, ale není už tak hustý.