

Krabí salát s celerem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Citrón 2 ks
- Cukr 2 lžička
- Olivový olej 6 lžíce
- Celer 1 ks
- Krabí tyčinky 1 kg
- Petržel 1 ks
- Koření 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Čína

Počet porcí: 1

Postup:

Rozmrazené krabí tyčinky nakrájíme na kostičky, celer oloupeme a nastroháme.

Z citronů vymačkáme šťávu a smícháme ji s olejem, solí, kořením, nasekanou petrželovou natí a cukrem.

Tyčinky s celerem smícháme a promísíme i s hotovým dresinkem.

Krabí salát s celerem podáváme s pečivem a dobře vychlazený.