

Krabí salát s čerstvou zeleninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Krabí tyčinky 1 balíček
- Pórek 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Tatarská omáčka 4 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Krabí tyčinky nakrájíme na nudličky. Orestujeme je na pánvi dozlatova a dáme do mísy.

Zeleninou čistíme. Do mísy nastrouháme nahrubo mrkev, nakrájíme na malé kousky malý pórek a přidáme podle chuti tatarskou omáčku.

Krabí salát s čerstvou zeleninou zamícháme a dochutíme solí a pepřem. Krabí salát se zeleninou můžeme mazat na veku, protože je to krásně barevné, chutná to božsky.