

Kuskusový salát se surimi tyčinkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Cibule 80 g
- Kuskus 300 g
- Krabí tyčinky 250 g
- Majonéza 100 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Petržel 1 ks
- Podravka 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuskus uvaříme podle návodu na obalu (300 g vařením nabude asi na 700 g) a necháme vychladnout. Krabí tyčinky nakrájíme na menší kousky. Cibuli nasekáme nadrobno.

Studený kuskus smícháme s krabími tyčinkami a cibulí. Salát spojíme zakysanou smetanou a majonézou. Dochutíme citronovou šťávou, hořčicí a podravkou. Nakonec kuskusový salát ozdobíme pažitkou nebo petrželkou.

Kuskusový salát se surimi tyčinkami podáváme vychlazený s pečivem podle chuti.

