Těstovinový krabí salát

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- smetana zakysaná 1 ks
- těstoviny 200 g
- majonéza 3 lžíce
- olej olivový 2 lžíce
- citrón 1 ks
- salát hlávkový 1 ks
- maso krabí 400 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě doměkka. Hotové scedíme, přidáme lžíci oleje a promícháme. Necháme vychladnout. Krabí tyčinky nakrájíme a smícháme s těstovinami. Pokapeme zbytkem oleje, opepříme, osolíme a přidáme šťávu z 1/2 citronu.
Zálivku připravíme ze zakysané smetany, majonézy, opepříme, osolíme a promícháme. Misky vyložíme salátem blondo, naplníme a polijeme zálivkou. Hotové dozdobíme petrželkou a stroužkem citronu.