

Krabí salát s brokolicí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Krabí tyčinky 1 ks
- Citrón 1 ks
- Brokolice 1 ks
- Mrkev 3 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Brokolici povaříme ve vroucí osolené vodě, zchladíme a nakrájíme na menší kousky. Surimi tyčinky nakrájíme na kostičky.

Mrkev oloupeme a najemno nastrouháme. Mrkev přidáme k brokolici. Přidáme taky nakrájené tyčinky, zakapeme citronem a zalijeme zakysanou smetanou nebo bílým jogurtem. Krabí salát s brokolicí ochutíme pepřem a solí a důkladně promícháme.

Krabí salát s brokolicí podáváme s čerstvým pečivem. Můžeme jej taky použít jako pomazánku na chlebičky či jednohubky.