

Sýrovo-krabí salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Barevná paprika 2 ks
- Vejce natvrdo 3 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Krabí tyčinky 10 ks
- Chilli 1 ks
- Ocet 1 lžíce
- Sušená petržel 1 lžička
- Krémovitá zakysaná smetana 4 lžíce
- Tvrdý sýr 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo a nakrájíme na kousíčky. Krabí tyčinky necháme rozmrazit (třeba v mikrovlnné troubě). Tvrdý sýr (nejlépe kombinace dvojího) nakrájíme na menší obdélníčky. Papriku očistíme a nakrájíme na kostičky.

V misce promícháme nakrájené krabí tyčinky, vejce, tvrdý sýr a papriku, přidáme zakysanou smetanu, umeocet a už jen dochutíme pepřem, solí, petrželkou a chilli pro pikantnost.

Sýrovo-krabí salát necháme před podáváním proležet. Jako příloha se hodí tmavé pečivo.

