

Salát s krabím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- citrónová šťáva 1 lžička
- česnek 1 stroužek
- krabí tyčinky 200 g
- majonéza 2 lžíce
- mini rajčata 4 ks
- hlávkový salát 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Krabí tyčinky rozmrazíme a nakrájíme na špalíčky. Salát opereme, necháme okapat a natrháme na kousky; rajčata omyjeme a rozčtvrtíme; česnek oloupeme a prolisujeme nebo ho utřeme se solí. Za stálého míchání dohladka spojíme majonézu, utřený česnek a citron. šťávu. Hotovou zálivku ochutíme solí a bílým pepřem.

Na mísu naaranžujeme natrhaný salát, obložíme jej špalíčky krabího masa a přelijeme zálivkou. Nakonec vše ozdobíme plátky citrónu a snítkami kopru.