

Broskev plněná krabím masem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- broskve 4 ks
- smetana 1 dl
- krabí tyčinky 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Broskve opláchneme, seřízneme vršky a lžičkou vydlabeme pecky a část dužiny
2. Rozmražené krabí tyčinky a dužinu z broskví na drobno pokrájíme, zakapeme citronovou šťávou, opepříme, osolíme a spojíme ušlehanou smetanou
3. Touto směsí naplníme broskve a necháme vychladit.