

Humrový koktejl

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- artičokové srdíčka 1 sklenice
- humří maso 1 plechovka
- cibule 1 ks
- olej 3 lžíce
- směs bylinkového koření 1 lžíce
- rajského protlaku 1 lžíce
- šlehaná smetana 3 lžíce
- brandy 1 lžíce
- ostrá hořčice 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Artyčoková srdíčka necháme dobře okapat a naložíme je do šťávy z humrů
2. Humří maso rozebereme a vyjmeme z něho kůstky
3. Cibuli nakrájíme na tenká kolečka a zakapeme ji 1 lžící oleje
4. Z hořčice, rajčatového protlaku, bylinkového koření, brandy, soli, pepře a cukru připravíme nálev
5. Do nálevu přimícháme 2 lžíce oleje a lehce přimícháme šlehanou smetanu
6. Rozpůlená artyčoková srdíčka upravíme do čtyř koktejlových pohárů, přidáme humří nebo krabí maso, kolečka cibule, řeřichu a přelijeme zálivkou.

