

Krabí salát se smaženým hráškem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Olivový olej 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Smažený hrášek 2 lžíce
- Mletá pálivá paprika 1 ks
- Krabí tyčinky 1 balíček
- Bílý jogurt 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Krabí tyčinky rozmrazíme v mikrovlnné troubě a nakrájíme na hrubší kolečka. Mrkev očistíme a nastrouháme na jemném struhadle.

Krabí tyčinky promícháme s mrkví, smaženým hráškem, který se obvykle používá jako zavářka do polévek, ochutíme solí a harissou. Nemáme-li harissu, použijeme mletou pálivou papriku. Nakonec zakápneme olivovým olejem.

Krabí salát se smaženým hráškem ihned servírujeme s kopečkem hustého bílého jogurtu, lépe se zakysanou smetanou.