Růžový salát

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Kysaná smetana 150 g
- Majonéza 150 g
- Citrónová šťáva 1 ks
- Kečup 3 lžíce
- Celer 1 ks
- Krabí tyčinky 400 g
- Mražená kukuřice 175 g
- Kopr 1 svazek
- Mražené krevety 200 g
- Čínské zelí 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mraženou kukuřici povaříme 5 minut, propláchneme a dáme do mísy. Celer nastrouháme na tenké nudličky, krabí tyčky na kostičky a krevety necháme rozmrazit. Pokapeme citronem, opepříme. Majolku promícháme se smetanou, ochutíme kečupem, citronem a nasekaným koprem. Zelí rozebereme, omyjeme a rozložíme na talíře. Na každý vrstvíme kukuřici, přelijeme zálivkou, celer, zálivka a nakonec krabí tyčinky a krevety a zase zalijeme zálivkou. Ozdobíme citronem.