

Koktejl s krabího masa

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krabí tyčinky 500 g
- celer 1.4 ks
- smetana 1 dl
- majonéza 4 lžíce
- citrón 1.2 ks
- sůl 1 špetka
- bílý pepř 1 špetka
- grep 1.2 ks
- hlávkový salát 1 ks
- červený kaviár 40 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer uvaříme ve slané vodě do měkka, necháme vychladnout a nakrájíme na malé kostičky. V míse smícháme majonézu, citronovou šťávu, koření a polovinu ušlehané smetany, vmícháme celer a krabí tyčinky nakrájené nadrobno. Široké šampusové sklenice vyložíme listy salátu, na ně upravíme krabí masu a ozdobíme zbytkem šlehačky, půlkolečky oloupaného grepu a lžičkou kaviáru. Servírujeme s opečenými tousty.