

Krabí pomazánka IV

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Krabí tyčinky 200 g
- Sterilovaný celer 100 g
- Cibule 1 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Majonéza 100 g
- Hustý jogurt 2 lžíce
- Citrónová šťáva 1 ks
- Worcester 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Krabí tyčinky a celer bez nálevu nasekáme na kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme velice jemně, vejce oloupeme a nakrájíme. Všechno nasypeme do misky a promícháme. Majonézu rozmícháme s jogurtem, citrónovou šťávou, worcestrem. Všechno podle chuti osolíme, zamícháme a nalijeme do misky k ostatním surovinám – řádně promícháme.

2. Pomazánku necháme v chladničce dobře vychladit, asi 30 minut. Podáváme ji namazanou na plátcích veky nebo kouscích vydlabaných salátových okurek. Zdobíme kapií, rozmarýnem a rajčátky.

