

Pomazánka z krabích tyčinek

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Krabí tyčinky 1 balíček
- Celer 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Jogurt 1 ks
- Nové koření 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer uvaříme v osolené vodě, do které jsme přidali také bobkový list, celý černý pepř, nové koření. Necháme jej vychladnout. V misce smícháme jogurt a majonézu (v poměru asi 2:1), přidáme sůl a citrónovou šťávu, nastrohaný celer a najemno nakrájené krabí tyčinky.

Promícháme a vychladíme.

Mažeme na chlebičky, zdobíme kouskem citrónu nebo pomeranče, případně petrželkou, kouskem červené a zelené papriky, ...