

Salát z krabích tyčinek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- smetana zakysaná 1 ks
- majonéza 1 ks
- cibule 1 ks
- citrón 0.5 ks
- tyčinek maso krabí 500 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tyčinky vybalíme, ve strojku nebo ručně rozsekáme najemno, popřípadě nastrouháme. Promícháme majolku se zakysanou smetanou a přidáme k rozsekaným tyčinkám. Z půlky citronu vymačkáme šťávu a přisypeme jen špetku soli. Podle potřeby dokápneme citronovou šťávou. Nakonec přimícháme jednu středně velkou cibuli nakrájenou na velmi jemné kousky. Vše důkladně promícháme. Ozdobíme zeleninou podle možností a fantazie a podáváme s čerstvým nebo opečeným bílým či tmavým pečivem. Je to vynikající pohoštění!