

Okurkové soudečky s krabí náplní

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Salátková okurka (hadovka) 1 ks
- krabí tyčinky 1 balení
- vanička Odtučněný tvaroh 1 ks
- mořská sůl 1 špetka
- pepř tří barev 1 špetka
- česnek sušený 1 špetka
- pár kapek citronová šťáva 1 ks
- pažitka 1 lžíce
- kmín drcený 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Salátovou okurku nakrájíme na 6 stejných kousků (soudků), vydlabeme vnitřky.

Krabí tyčinky nakrájíme nadrobno, smícháme s tvarohem, osolíme, opepříme, posypeme sušeným česnekem, přidáme polévkovou lžici nakrájené pažitky. Směs lehce okmínujeme a zakápneme citronovou šťávou.

Směs plníme předem vydlabané okurkové soudky. Podáváme s celozrnným pečivem. Dobrou chuť.