

Krabí salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Krabí tyčinky 10 ks
- Celer 1 ks
- Majonéza 150 g
- Máslo 1 lžíce
- Ananas 1 sklenice
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer řádně očistíme, nakrájíme na velmi tenké kratší nudličky a na rozpuštěném másle krátce orestujeme, zalijeme šťávou z ananasové konzervy a vaříme tak dlouho, až se téměř celá šťáva vyvaří. Dušený celer dáme stranou, aby se ochladil. Konzervovaný ananas a tyčinky Surimi nakrájíme na kousky, smícháme s prochlazeným celerem, vmícháme majonézu, osolíme a lehce promícháme. (Pokud jsou suroviny nakrájeny hruběji je vhodnější k plnění různě zeleniny - rajče, paprika, grilovaný lilek apod. a pokud se podaří vše nakrájet najemno, je vhodná k mazání na pečivo.)