

Pestrý krabí salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Instantní nudle 1 balíček
- Krabí tyčinky 1 balíček
- Pórek 1 ks
- Nakládaná kukuřice 1 plechovka
- Červená paprika 1 ks
- Rajčata 2 ks
- Tatarská omáčka 1 sklenice
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozlámeme instantní nudle (množství ze dvou čínských polévek) a připravíme je podle návodu. Zatímco chladnou, pokrájíme na kostičky krabí tyčinky, pórek, papriku a rajčata (není nutné). Společně s kukuřicí pak vše přidáme do vychladlých nudlí a promícháme s tatarvou. Tatarvy stačí polovina sklenice, jenom ať jsou ingredience lehce obaleny. Salát by neměl v tatarce plavat. Nakonec dle chuti osolíme a opeříme a podáváme chlazené. Je výborný s toasty nebo jako příloha je grilovanému kuřeti. Není špatné přidat do salátu hrubě nakrájený eidam.