

# Salát z krabích tyčinek s mrkví

**Kategorie:** [Zdravá strava](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Krabí tyčinky 2 balíček
- Mrkev 3 ks
- Majonéza 3 lžíce
- Citron 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Krabí tyčinky necháme trošku rozmznout (aby se daly krájet a neumrzly nám prsty), nakrájíme na asi 1 cm silné kousky, dáme do misky a zalijeme šťávou z půlky citronu, osolíme (asi kávová lžička), opepříme podle chuti. Přidáme nahrubo nastrouhanou mrkev, vše důkladně promícháme s majonézou.

Podáváme na bílém pečivu, které jsme nejdříve potřeli máslem. Výborné i s rozpečenou bagetou.