Krabí pomazánka s lučinou

Kategorie: Chuťovky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 1

- Sůl 1 ks
- Krabí tyčinky 1 balíček
- Majonéza 100 ml
- Lučina 2 ks
- Máslo 2 lžíce
- Mrkve 3 ks
- Mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Krabí tyčinky vybalíme z folie a osmahneme na másle. Pak tyčinky nakrájíme na kousky. Velké mrkve očistíme a nastrouháme najemno.
Veškeré ingredience: Krabí tyčinky, nastrouhanou mrkev, lučinu a majonézu nebo jogurt smícháme v pomazánku. Krabí pomazánku osolíme a opepříme podle své chuti.
Krabí pomazánka s lučinou je nejlepší na čerstvém pečivu. Krabí pomazánku je lepší vychladit.