

Salát s jarní cibulkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 400 g
- Krabí tyčinky, nakrájené na kostičky 250 g
- Paprika, žlutá, červená, zelená, na kousky 3 ks
- Jarní cibulka, nasekaná 2 svazek
- Sůl + čerstvě mletý pepř - dle chuti 1 špetka
- Šťáva z půlky citronu 1 ks
- Malá majonéza 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Uvařte těstoviny a připravte si základ:krabí tyčinky, papriku, většinu jarní cibulky (část si nechte na ozdobení), sůl, pepř, šťávu z citronu a majonézu opatrně, ale dobře promíchejte a spojte.
2. Do uvařených těstovin zamíchejte směs, nakonec dochuťte, a kdyby byl salát moc hustý, přidejte ještě trochu majonézy. Posypte zbylou cibulkou. Je dobrý ještě teplý i při pokojové teplotě.