

Norský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Krabí tyčinky 200 g
- Ledový salát 1 ks
- Majonéza 100 g
- Zakysaná smetana 100 g
- Zelená petržel 1 hrst
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Norsko

Počet porcí: 3

Postup:

Krabí tyčinky necháme rozmraznout, nakrájíme je na kousky a vložíme do mísy. Přidáme ledový salát nakrájený na nudličky majonézu a zakysanku. Ledový salát můžeme nahradit měkkou zelenou částí čínského zelí (asi 100 g). Ochutíme citronovou šťávou, osolíme a opepříme. Při servírování posypeme petrželkou. Salát můžeme podávat s pečivem nebo uvařenými teplými bramborami.