

Plněný pomeranč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Pomeranč 4 ks
- Tvaroh 200 g
- Krabí tyčinky 100 g
- Bílý jogurt 100 g
- Petrželová nať 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Pomeranče rozkrojíme a opatrně z nich ostrým nožem vyřízneme dužinu. Dobře ji očistíme od bílých částí a nakrájíme na drobné kousky. Krabí tyčinky necháme trochu povolit a nakrájíme je také na malé kousky. Tvaroh rozmícháme s jogurtem, přidáme dužinu z pomerančů, krabí tyčinky a podle chuti osolíme. Vzniklou směs naplníme do misek z pomerančové kůry a navrch posypeme nasekanou petrželkou. Podáváme chlazené.