

Jemná krabí pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Krabí tyčinky Surimi 250 g
- Citrónová šťáva 4 ks
- Sůl 1 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Mletý barevný pepř 1 ks
- Mozzarella 100 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Krabí tyčinky rozmrazíme a nakrájíme nadrobno. Mozzarellu slijeme a nastrouháme na hrubém struhadle.

Do misky vyklopíme pomazánkové máslo, smetanu, mozzarellu a přimícháme krabí tyčinky. Ochutíme solí, pepřem, citronovou šťávou a nakonec přidáme najemno nasekanou čerstvou pažitku.

Jemnou krabí pomazánku necháme před podáváním vychladit. Pomazánku podáváme s jakýmkoliv pečivem, je vhodná i na chlebičky.

Pomazánku můžeme ještě více zjemnit, když část zakysané smetany nahradíme smetanou ke šlehání.

