

Krabí pomázanka s majonézou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Krabí tyčinky 1 balíček
- Cibule 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Citrón 1 ks
- Petrželka 1 ks
- Sůl, mletý bílý pepř, grilovací koření 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nachystáme si misku střední velikosti a necháme rozmrazit krabí tyčinky.

Mezitím si oloupeme a najemno nakrájíme cibuli, kterou dáme do připravené misky. Do misky vyškrábeme celou sklenici majonézy. Jakmile jsou krabí tyčinky trochu rozmrzlé, nakrájíme je na kostičky. Můžete větší nebo menší (podle chuti). Nakrájené tyčinky dáme do misky.

Z půlky citronu vymačkáme do pomazánky šťávu. To vše promícháme. Nakonec můžeme krabí pomazánku dochutit kořením. Vhodné koření je grilovací, sůl nebo bílý pepř. Pomazánku můžeme zjemnit bílým jogurtem.

Krabí pomazánka se může servírovat na jakýkoliv způsob. Nejlepší je ale na celozrnném pečivu

rozkrojeném napříč a ozdobená snítkou petrželky.