

Pomazánka z krabích tyčinek

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Krabí tyčinky 1 balíček
- Majonéza 2 lžíce
- Sůl 1 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Cibule 1 ks
- Mletý černý pepř 1 ks
- Citrón 1 ks
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krabí tyčinky rozmrazíme. Vejce uvaříme natvrdo.

Krabí tyčinky a vejce drobně nakrájíme. Očištěnou mrkev jemně nastrouháme. Tyčinky, vejce a mrkev smícháme, opepříme a posolíme. Vmícháme nasekanou cibuli, pomazánkové máslo a majonézu.

Pomazánku z krabích tyčinek namažeme na veky nebo jiné bílé pečivo. Zdobíme citronem, který pomazánku zároveň dochutí. Pro větší barevnost můžeme dozdobit pórkem a červenou paprikou.

