

Krabí salátová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Krabí tyčinky 250 g
- Vejce natvrdo 2 ks
- Majonéza 100 ml
- Zakysaná smetana 100 ml
- Malý celer 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Kopr, sůl, bazalka, petrželka, mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krabí tyčinky oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky.

Kopr, naťovou petržel a bazalku nakrájíme nadrobno, nastrouháme mrkev, celer, vajíčka vařená natvrdo.

Vše smícháme a zakapeme citronovou nebo limetkovou šťávou, osolíme, opeříme a vmícháme majonézu smíchanou se zakysanou smetanou nebo jogurtem.

Krabí pomazánku necháme vychladit a můžeme podávat.