

Pomazánka alá Humr

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Krabí tyčinky 1 balíček
- Citrón 2 ks
- Veka 1 ks
- Majonéza 4 lžíce
- Mrkev 3 lžíce
- Celer 3 lžíce
- Thajské kari 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krabí tyčinky nemusíme rozmrazovat, ale rovnou je strouháme do misky na struhadle s hrubšími oky, nebo použijeme zmražené už rozdělené na nitky.

Do misky dále nastroháme asi 2 lžíce celeru nastrouhaného najemno. Kdo nesnáší čerstvý celer, může ho krátce povařit. To samé uděláme s mrkví, které přidáme také asi 2 lžíce. Dále na tuto směs rychle nalijeme vymačkaný citron, aby celer nezhnědl, přidáme špetku cukru, osolíme a můžeme přidat špetku thajského kari a petrželku. Vše promícháme a přidáme majonézu.

Pomazánku alá Humr mažeme na veku a na každý chlebiček dáme kolečko citronu.

