

Salát či pomazánka ze surimi tyčinek

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Krabí tyčinky 1 balíček
- Cibule 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Surimi tyčinky zbavíme obalu a nakrájíme na drobná kolečka nebo rozmixujeme v mixéru. Záleží na tom, co chceme připravit - pomazánku nebo salát.

Očistíme a nakrájíme cibuli, tu vložíme zvlášť do misky, pokapeme citronem, opeříme, osolíme a pak společně se směsí z tyčinek vše dohromady zamícháme. Do směsi ze surimi tyčinek, vmícháme tatarskou omáčku, zakysanou smetanu či bílý jogurt. Doporučuji použít zakysanou smetanu, je jemná a ke směsi se výborně hodí. Komu smetana nechutná, lze použít, jak jsem uvedla, tatarskou omáčku nebo bílý jogurt.

Salát či pomazánku ze surimi tyčinek pořádně zamícháme, vložíme směs do lednice na zchlazení (cca 15 min.) a máme hotovo. Dobrou chuť!