

Krabí pomazánka s mozzarellou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pomazánkové máslo 2 lžíce
- Krabí tyčinky 1 balíček
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Mozzarella 100 g
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Houska 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krabí tyčinky i s obalem uvaříme ve vodě doměkka. Po vychlazení "oloupeme" a nakrájíme na menší kousky.

Mezitím slijeme mozzarellu a vidličkou ji v misce rozmačkáme. Přidáme krabí tyčinky, zakysanou smetanu a pomazánkové máslo, všeho můžeme přidat i více. Krabí pomazánku osolíme a opeříme.

Housky rozkrojíme, na jednom konci je ale necháme spojené, pouze je pootevřeme a plníme. Krabí pomazánkou nešetříme, množství nám vyjde asi na 3 - 4 housky.

Před podáváním můžeme ještě dozdobit pevnější zeleninou. Lze použít plátky rajčete, hranolek okurky či proužek papriky.

