

Krabí salát s houbami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Žloutky 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Rajský protlak 1 lžíce
- Worchestrová omáčka 1 lžička
- Kari 1 špetka
- Cukr 1 špetka
- Olej 100 ml
- Žampiony 100 g
- Máslo 1 lžíce
- Krabí tyčinky 1 balení

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Žloutek rozmícháme s kořením a důkladně promícháme. Po troškách vmícháme olej, přidáme smetanu a omáčku a dochutíme. Houby omyjeme, nakrájíme na drobné kousky a krátce podusíme na másle. Krabí tyčinky vmícháme a připravíme k podávání.