

Pálivá krabí pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tatarská omáčka 2 lžíce
- Krabí tyčinky 3 balíček
- Cibule 2 ks
- Pórek 1 ks
- Majonéza 5 lžíce
- Strouhaný ementál 100 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Chilli 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krabí tyčinky krátce povaříme a necháme vychladnout. Tyčinky nakrájíme nadrobno.

Připravíme si oloupanou cibuli, kterou nasekáme na kostičky, stejně jako kousek póru. Nastrouháme ementál na jemném struhadle.

Všechny nakrájené ingredience promícháme spolu se sýrem v misce, přidáme sůl, pepř, chilli a citronovou šťávu podle vlastní chuti. Nakonec přidáme majonézu a tatarskou omáčku.

Pálivou krabí pomazánku necháme přes noc proležet v lednici. Pomazánku mažeme na celozrnný chléb nebo nakrájenou tmavou housku.