

Krabí pomazánka VI

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- citrón 0.5 ks
- maso krabí 2 balíček
- majonéza 5 lžíce
- pepř 1 špetka
- bageta 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Veku či bagetu nakrájíme na plátky. Krabí tyčinky rozmrazíme a vložíme je do vyšší mísy. Najemno pokrájíme cibuli, přidáme majonézu, nejlépe light nebo kombinovanou s jogurtem.

Pomocí ponorného mixéru rozmixujeme tyčinky s cibulí a s majonézou. Přidáme cukr, šťávu z jedné poloviny citronu, dochutíme solí a pepřem. Opět rozmixujeme a vzniklou pomazánku necháme vychladit.

Pomazánku rozetřeme vidličkou na plátky veku a chlebičky zdobíme rajčetem a petrželkou.

