

Krabí pomazánka s cibulí

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tatarská omáčka 2 ks
- Cibule 1 ks
- Tvrdý sýr 150 g
- Krabí tyčinky 250 g
- 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:

Krabí tyčinky najemno nakrájíme. Cibuli očistíme, nakrájíme na kostičky a vše smícháme se strouhaným sýrem a tatarkou.

Krabí pomazánku s cibulí ochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Necháme odležet.

Krabí pomazánka s cibulí je vynikající s čerstvým pečivem.