

Krabí pomazánka s okurkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Sterilované okurky 2 ks
- Krabí tyčinky 1 balíček
- Bílý jogurt 2 lžíce
- Majonéza 2 lžíce
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Mletý černý pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme, omyjeme a osušíme. Krabí tyčinky vybalíme z igelitového obalu.

Krabí tyčinky, cibuli a okurku nadrtíme na malé kousky. Je to velmi jednoduchá příprava. Pokud máme kuchyňský robot, který suroviny nakrájí, máme pomazánku za 5 minut hotovou.

Do základu pomazánky přidáme majonézu a jogurt, aby se suroviny spojily a pomazánka šla mazat na pečivo. Podle chuti můžeme krabí pomazánku přisolit, připepřit, přidat citronovou šťávu.

Krabí pomazánku s okurkou mažeme na čerstvé pečivo. Zdobíme čerstvou petrželkou, nebo tenkým plátkem citronu.

