

Pomazánka s krabími tyčinkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Koňak 1 lžička
- Měkký tvaroh 50 g
- Kečup 1 lžička
- Krabí tyčinky 130 g
- Celer 50 g
- Majonéza 1 lžíce
- Citrónová šťáva 1 ks
- Rama 100 g
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer nastroháme a podusíme na Ramě. Necháme vychladnout.

Tvaroh smícháme s Ramou, majonézou a kečupem. Přidáme celer, najemno nakrájené krabí tyčinky a koňak. Pomazánku s krabími tyčinkami dochutíme citronovou šťávou a podle chuti osolíme.

Pomazánku s krabími tyčinkami mažeme na čerstvé pečivo.