

Pomazánka z lososa a krabích tyčinek

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Majonéza 1 ks
- Citrón 2 ks
- Uzený losos 1 ks
- Krabí tyčinky 1 ks
- Cibule 2 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Cibuli nakrájíme nadrobno. Do misky dáme drceného lososa i s olejem. Pokud ho nemáme, můžeme použít plátkového lososa, kterého nasekáme. Krabí tyčinky nakrájíme na malé kostičky. Vše promícháme v misce s majonézou. Přidáme šťávu, kterou jsme si vymačkali ze 2 citronů a pomazánku dochutíme solí a pepřem.

Pomazánku z lososa a krabích tyčinek podáváme s pečivem podle chuti.