

Krabí salát s černými olivami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- plnotučná hořčice 1 lžička
- černé olivy 10 ks
- majonéza 3 lžíce
- citronová šťáva 1 lžička
- krabí tyčinky 1 balíček
- bílý jogurt 1 kelímek
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- čerstvě mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Norsko

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smícháme lžičku plnotučné hořčice, lžičku citronové šťávy, malý kelímek jogurtu a 3 lžíce majonézy. Osolíme a okořeníme čerstvě mletým čtyřbarevným pepřem. Sůl můžeme nahradit asi 1,5 cm sardelové pasty.

Každou krabí tyčinku podélně rozčtvrtíme, jemně nakrájíme a vsypeme do mísy k dresinku. Nakonec nakrájíme na kolečka olivy, přidáme do krabího salátu a vše dobře promícháme.

Krabí salát s černými olivami podáváme s bagetou, může být i rozpečená. Přidáme nakrájenou čerstvou zeleninu nebo salát.