

Krabí pomazánka

Kategorie: Pomazánky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

10 tyčinek Surimi
200 g očištěného celeru
150 g majonézy
2 lžíce másla
1 konzerva ananasu
šťáva z ananasu
sůl

Postup

Celer řádně očistíme, nakrájíme na velmi tenké kratší nudličky, na rozpuštěném másle krátce orestujeme, zalijeme šťávou z ananasové konzervy a vaříme tak dlouho, až se téměř celá vyvaří. Dušený celer dáme stranou, aby se ochladil. Konzervovaný ananas a tyčinky Surimi nakrájíme na malé kousky, smícháme s prochlazeným celerem, vmícháme majonézu, osolíme a lehce promícháme. Pomazánku můžeme použít na chlebičky a na kanapky nebo jako směs do koktejlu.