

Salát ze surimi tyčinek

Kategorie: Rybí saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g surimi (krabích) tyčinek
120 g kukučice Bonduelle
100 g hrášku Bonduelle
100 g kořenové zeleniny (mrkev
celer
petržel)
majolka
tatarka
citón
sůl
pepř

Postup

- 1) necháme rozmrazit v pokojové teplotě surimi tyčinky - poté je nakrájíme na malinké kostičky
- 2) kořenovou zeleninu povaříme ve vodě (do poloměkka) a poté nastroháme, či nakrájíme na malé kostičky
- 3) pokud máme mraženou kukučici a hrášek, dáme ji do misky a zalejeme převařenou vodou, aby povolila
- 4) všechny ingredience dáme do velké mísy, přidáme citrónovou šťávu + sůl + pepř + 2 polévkové lžíce majolky (Hellmans) a 1 polévkovou lžici tatarky (Hellmans), ale tatarka nemusí být
- 5) je-li to moc husté, můžeme trochu naředit vodou z kořenové zeleniny
- 6) uložit na cca 2 hodinky do lednice a pak konzumovat s čerstvým rohlíkem nebo bagetkou či večkou