

Koktejl z krabího masa

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

500 g krabích tyčinek

0,25 celeru

1 dl šlehačkové smetany

4 lžíce majonézy

0,5 citronu

sůl

bílý pepř

0,5 grepu

hlávkový salát

40 g červeného kaviáru

Postup

Postup přípravy: Celer uvaříme ve slané vodě do měkka, necháme vychladnout a nakrájíme na malé kostičky. V míse smícháme majonézu, citronovou šťávu, koření a polovinu ušlehané smetany, vmícháme celer a krabí tyčinky nakrájené nadrobno. Široké šampusové sklenice vyložíme listy salátu, na ně upravíme krabí masu a ozdobíme zbytkem šlehačky, půlkolečky oloupaného grepu a lžičkou kaviáru. Servírujeme s opečenými tousty.