

Krabí koktejl

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Kuchařka Cp. Cooka (int.)

Suroviny

16 Celer

0,33 konzervy - Maso - krabí

6 g sterilovaný

Worcesterská omáčka

Víno - bílé 0,3333333333333333 lžíce - nebo brandy

0,33 dl Šlehačka

Jablko 16,6 g - oloupané

3 g

33 Majonéza

Kečup

0,33 kousku - Paprika - červená

Petržel - nat' podle potřeby

2 listy - Salát - hlávkový

Citrón podle potřeby

Postup

Majolku rozmícháme s kečupem, vínem (brandy) a worcesterskou omáčkou, potom s ušlehanou smetanou, vmícháme část drobně nakrájeného krabiho masa, jablko a celer pokrájené na nudličky a necháme v chladničce krátce odležet. Před podáním koktejl vložíme do koktejlových sklenek vyložených listy hlávkového salátu, ozdobíme krabím masem, proužky kapií, snítkami petrželky a na okraje sklenek zavěsíme po řezu citronu.

Poznámka

KR-258.