Salát z krabích tyčinek Surimi

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 balení	krabí tyčinky surimi (prodávají se mražené nebo chlazené)
100 g	velké krevety (nemusí být)
100 g	sterilovaná kukuřice
1 konzerva	sterilovaný hrášek s karotkou
1 ks	bílý jogurt
4 lžíce	majonéza
2 stroužky	česnek
	sůl
	mletý pepř
	citronová šťáva
	čerstvé bylinky (na ozdobu podle chuti)

Postup přípravy

Z krabích tyčinek Surimi odstraníme obal a jsou-li mražené, necháme je povolit. Poté je nakrájíme na kostičky a dáme do misky. Přidáme podle možností spařené (oranžové) krevety, dále sterilovanou kukuřici a hrášek s karotkou. Zalijeme bílým jogurtem a majonézou. Přidáme prolisovaný česnek, osolíme, opepříme a dochutíme citronovou šťávou. Vše pečlivě promícháme a dáme vychladit. Podáváme s křupavým čerstvým pečivem.

Poznámka: *Název krabí tyčinky je mírně zavádějící, protože krabí tyčinky se nevyrábí z krabího masa (ono také slovo Surimi znamená náhražka). Surimi se tedy vyrábí většinou z tresky, mořské štiky nebo jiných mořských ryb a teprve dodaná aromata jim poskytnou krabí příchuť. Způsob výroby krabích tyčinek byl převzat z Asie, kde je poměrně rozšířen a poskytuje plnohodnotnou potravinu.*