

# 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.