



przepisy.pl

Sałatka z mięsem krabowym i awokado - VIDEO



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso krabowe z puszki lub paluszki krabowe - 200 gramów
- Sos sałatkowy Cezar Knorr** - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- dojrzałe awokado - 3 sztuki
- pomidory malinowe - 200 gramów
- słodka kukurydza z puszki - 100 gramów
- czarne oliwki - 100 gramów
- jogurt naturalny - 50 mililitrów
- pęczek natki kolendry - 1 sztuka
- grzanki - 20 gramów
- ser żółty starty - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem i startym serem.
2. Paluszki krabowe pokrój w kostkę, następnie połącz z sosem sałatkowym. Posiekaj natkę kolendry i dodaj do składników.
3. Awokado przetnij na pół i wyjmij pestkę. Za pomocą łyżki oddziel miąższ od skóry, a skórkę zachowaj. Pokrój awokado w kostkę i połącz z krabami.
4. Pomidorki pokrój w ćwiartki, oliwki przekrój na połówki, kukurydzę odcedź i dodaj do reszty składników.
5. Całość dokładnie wymieszaj. Przygotowaną sałatkę umieść w skórkach awokado.
6. Przed podaniem udekoruj sałatkę grzankami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl