



przepisy.pl

Sandwicz z mięsem krabowym

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- oliwa z oliwek - 1 łyżeczka
- awokado - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- sok z limonki - 2 łyżki
- kolendra - 1 łyżka
- imbir - 1 sztuka
- trawa cytrynowa - 1 sztuka
- majonez - 5 łyżek
- chleb kromki - 2 sztuki
- żółtka ugotowane - 2 sztuki
- gotowane mięso z krabów - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Imbir zetrzyj na tarce, trawę cytrynową posiekaj, awokado obierz, przekrój, usuń pestkę, a miąższ pokrój na plastry.
2. 1 łyżkę soku z limonki wymieszaj z imbirem i trawą cytrynową. Dodaj majonez oraz żółtka. Wymieszaj i dopraw.
3. Każdą kromkę posmaruj łyżką pasty majonezowej.
4. Ułóż na nich plastry awokado, skrop sokiem z limonki.
5. Nałóż mięso z kraba i dodaj resztę soku limonki.
6. Posmaruj resztą pasty z majonezu i ozdób listkami kolendry.

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