

Surówka ze świeżej dyni z surimi



DOROTA20W



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dynia	1 kawałek
ogórki kiszone	2 szt
majonez	1 łyżka
jogurt	3 łyżki
oregano	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
sól	
pieprz	
paluszki krabowe	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynie obieramy ze skórki, usuwamy nasiona, myjemy i ścieramy na tarce jarzynowej o grubych oczkach. ogórki kiszone kroimy w kostkę. Paluszki krabowe surimi obieramy z folijek i kroimy w mniejsze kawałki. Dynie, ogórki i surimi wrzucamy do miski. Przygotowujemy sos. Majonez mieszamy z jogurtem naturalnym oraz szczyptą soli, pieprzu oraz roztartych w rekach ziół prowansalskich i oregano. Sosem polewamy surówkę i mieszamy.