Sałatka z paluszkami krabowymi



MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

paluszki krabowe	1 opakowanie
mieszanka różnych sałat	1 opakowanie
kapary	2 łyżki
koper	1 pęczek
musztarda dijon	1 łyżeczka
miód	1 łyżka
oliwa	2 Łyżki
ogórek	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę opłukać, dokładnie osączyć na sitku. Paluszki krabowe pokroić na dość duże kawałki. Ogórka nie obierać ze skórki, pokroić w grube plasterki. Sałatę wymieszać z ogórkiem. Ułożyć na niej przygotowane paluszki krabowe, posypać odsączonymi z zalewy kaparami.
Sos: do kubka wycisnąć sok z całej cytryny, dodać po łyżce miodu oraz musztardę Dijon. Dolać oliwę z oliwek oraz wsypać posiekany koperek. Wszystko dokładnie utrzeć. Przygotowanym sosem zalać sałatkę i delikatnie wymieszać jej składniki.
Gotową sałatkę krabową można udekorować gałązkami koperku oraz krążkiem cytryny lub limonki. Podawać z kromką chrupkiego lub razowego pieczywa, posmarowaną chudym twarożkiem.