

Bramborový salát s krabími tyčinkami a ananasem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Brambory 500 g
- Pórek 50 g
- Krabí tyčinky 250 g
- Kukuřice 60 g
- Ananas 120 g
- Tatarská omáčka 180 ml
- Kari koření 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Krabí tyčinky a ananas nakrájíme také na kostičky, pórek nakrájíme na tenká kolečka.

Vše v míse smícháme, přidáme kukuřici a tatarskou omáčku, promícháme a dochutíme solí, mletým pepřem a kari kořením.

Bramborový salát s krabími tyčinkami a ananasem podáváme vychlazený jako chutný pokrm k různým příležitostem.

