



САЛАТ С КРАБОВЫМ МЯСОМ

Крабовый салат для меня - это салат из прошлого. Многие помнят классический рецепт его приготовления - с рисом и кукурузой. Я предлагаю свой вариант, который значительно отличается от всем известного. Попробуйте добавить немного помидоров и чеснока для пикантности, и салат заиграет новыми нотками.

Ингредиенты: 200 гр. крабового мяса, 150 гр. сыра, 3 помидора, 3 зубчика чеснока, майонез. Данное количество продуктов рассчитано на 6 порций.

ШАГ 1.
Крабовое мясо мелко нарезать.

ШАГ 2.
У помидора вырезать сердцевину, оставшуюся часть мелко нарезать.

ШАГ 3.
Сыр натереть на крупной терке.

ШАГ 4.
Чеснок выдавить через пресс.



ШАГ 5.
Смешать крабовое мясо, сыр, помидоры, чеснок, заправить майонезом.

Совет: Крабовое мясо можно заменить на крабовые палочки.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !