

Z paluszkami krabowymi

Składniki

3 cykorie, 25 dag paluszków krabowych, łyżka kaparów, łyżeczka zielonego pieprzu marynowanego, 5 dag posiekanych orzechów włoskich, 2 łyżki prażonych ziaren słonecznika.

Sos: po 3 łyżki majonezu i jogurtu naturalnego, płaska łyżka curry, sól

Sposób przyrządzenia

Cykorie rozdzielić na listki, pokroić je na trzycentymetrowe kawałki i włożyć na 2 godz. do osłodzonej zimnej wody, osączyć. Paluszki krabowe pokroić na kawałki, wymieszać z cykorią, kaparami, pieprzem, orzechami, ziarnem słonecznika. Połączyć sosem przygotowanym z majonezu, jogurtu i przypraw. W razie potrzeby doprawić solą.

