

Majonézes, kaporos ráksaláta



Hozzávalók:

50 deka mélyhűtött rákrudacska (tengeri halból készült rák ízesítésű, kisujjnyi rudacska) - lehet helyette apró fagyasztott vagy konzervrák is, 6-6 evőkanál majonéz és tejföl, só, őrölt fekete bors, fél citrom kifacsart leve, 1-1 kiskanál mustár és porcukor, fél csokor kapor

1. A szobahőmérsékleten fölengedett és lecsöpögtetett rákrudacskát 3 milliméter vastagon felszeleteljük.
2. A majonézt a tejföllel elkeverjük, megsózzuk, megborsozzuk. Fél citrom kifacsart levével, 1-1 kiskanál mustárral és porcukorral ízesítjük, a fölaprított kaporral fűszerezzük, a rákot beleforgatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 10 perc + amíg fölenged

Egy adag: 517 kcal