
Dip z krabow

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2274 razy.

Czas przygotow. 10-15 min.

170 g krabow z puszki (odsaczonych i bez lusek),

200 g majonezu,

100 g selerow naciowych (umytych i posiekanych),

2 jaja ugotowane na twardo i posiekane,

2 lyzki posiekanej cebuli,

1/2 lyzeczki sproszkowanej galki muszkatołowej,

1 lyzka soku cytrynowego,

sol, pieprz.

1. Kraby rozdrobnić. Zmiksować z majonezem. Dodac seler, jajo, cebule i sok cytrynowy. Doprawić galka, solą, pieprzem. Wymieszać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 13.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)