

# Sałatka z surimi i ananasa

Surimi z języka japońskiego oznacza – zmielona ryba, co wyjaśnia, że surimi to paluszki ze zmielonego mięsa białych ryb. Niewiele mają wspólnego z krabem, chociaż można dostać paluszki z dodatkiem mięsa kraba. Nie jest to też zbyt wartościowy produkt, bo zawiera sporo chemii i barwników, ale od czasu do czasu zjedzony w sałatce nikomu nie zaszkodzi :).

Sałatka z surimi i ananasem oraz kukurydzą i ogórkiem jest bardzo oryginalna i smaczna. Jeśli chodzi o szybszą przekąskę to polecam [roladki z surimi](#).  
Sałatka z surimi i ananasem



250 g paluszków krabowych (surimi)

pół puszki krojonego ananasa  
puszka kukurydzy  
ogórek świeży  
2 łyżki majonezu + 2 łyżki śmietany  
ząbek czosnku  
sól, pieprz  
pół pęczka koperku

Paluszki pokroić na 1 cm kawałki i wymieszać z odsączonymi z zalewy kawałkami ananasów i kukurydzą z puszki.

Dodać posiekany w kostkę ogórek.

Majonez wymieszać ze śmietaną (lub jogurtem) i przeciśniętym przez praskę zębkiem czosnku.

Sałatkę wymieszać z sosem, doprawić do smaku solą i pieprzem oraz dodać posiekany koperek.





DUSIOWA KUCHNIA



DUSIOWA KUCHNIA