



przepisy.pl

Ciasteczka krabowe z sosem cytrynowym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- paluszki krabowe - 500 gramów
- puree ziemniaczane - 250 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- kwaśna śmietana - 200 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- mąka - 150 gramów
- jajka - 2 sztuki
- cytryna - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- ziarna sezamu - 60 gramów
- sól
- olej - 200 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj bardzo drobno paluszki krabowe oraz cebulę i wymieszaj je z zimnym puree ziemniaczanym, jajkami, częścią mąki (125 gram), sokiem z jednej cytryny i świeżo mielonym pieprzem.
2. Farsz krabowy dopraw przyprawą w mini kostkach Knorr.
3. Zrób z otrzymanej masy 8 kulek i panieruj je w mieszance podsmażonych ziaren sezamu z mąką (25 gram).
4. Smaż kulki na rozgrzanej patelni z dużą ilością oleju, obracając od czasu do czasu, aby były złociste ze wszystkich stron.
5. Zrób cytrynowy sos, łącząc kwaśną śmietanę z sokiem z cytryny, świeżo mielonym pieprzem i szczyptą soli. Podawaj ciastka krabowe z cytrynowym sosem na boku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl