



Ciasteczka krabowe

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ogórek świeży - 1 sztuka
- czerwona papryczka chilli - 1 sztuka
- Fix Smażony ryż po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- kolendra
- masło - 40 gramów
- ryż wcześniej ugotowany - 100 gramów
- jaja - 3 sztuki
- żółtka - 2 sztuki
- bułka tarta - 200 gramów
- ocet
- cukier puder - 1 łyżeczka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 300 mililitrów
- sos ostrygowy - 2 łyżki
- mięso z kraba najlepiej z puszki lub paluszki krabowe - 200 gramów
- sól
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- woda - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso z kraba odciśnij. Jeśli używasz paluszków krabowych, drobno je posiekaj. Przełóż do miski.
2. Dodaj miękkie masło, sos ostrygowy, posiekane chilli, posiekaną kolendrę, żółtka oraz ryż.
3. Fix Knorr wymieszaj z 50 mililitrami wody i zagotuj.
4. Wlej płyn do krabów i całość dokładnie wymieszaj. Powinna powstać gęsta, lekko kleista masa.
5. Z masy formuj kulki, które następnie przełóż na tacę i wstaw do lodówki, aby dobrze się schłodziły na co najmniej godzinę. Możesz również wstawić kulki do zamrażarki na pół godziny. W międzyczasie rozgrzej Ramę smaź jak szef kuchni.
6. Kulki panieruj w roztrzepanym jajku oraz bułce tartej i smaź na głębokim tłuszczu. Pamiętaj, żeby po usmażeniu odsączyć kulki na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu.
7. Krabowe ciasteczka podawaj z marynowanym ogórkiem. Ogórka pokrój w długie cienkie paski. Następnie wymieszaj go z octem, cukrem i szczyptą soli oraz pieprzu. Marynuj przez 20 minut.

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