

Karbanátky z krabích tyčinek

Kategorie: Dary moře

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23778

Suroviny

Ingredience:

250 g krabích tyčinek

2 vajíčka

1 mladá cibule s natí (případně asi 20 cm pórku)

1 chilli paprička

2 stroužky česneku

1 lžička sezamových semínek

2 lžičky hladké mouky

sůl

strouhanka na obalení

šťáva z 1 limetky nebo citronu

olej na smažení



Postup

Příprava:

Krabí tyčinky a cibuli nakrájíme na menší kousky. Vložíme do kuchyňského robotu, přidáme chilli papričku, česnek a rozmixujeme (případně pomeleme na masovém mlýnku). Vyklopíme do misky, přidáme vejce, sezamové semínko, mouku, sůl a propracujeme. Lžicí vykrajujeme malé kousky, které obalíme ve strouhance, upravíme do tvaru karbanátků a smažíme na oleji dozlatova. Podáváme pokapané limetkovou šťávou.

Doporučená příloha:

Vařený brambor, krokety, hranolky, bramborová kaše, zeleninový salát