

Krabí válečky

Ingredience:

1 menší cibule, 3 lžíce másla
2 vejce, 1/4 hrnku smetany
1/2 hrnku strouhanky
2 hrnky krabího masa
1/2 hrnku řapíkatého celeru
2 lžíce petrželové natě
2 lžíce hořčice, 1 lžička soli
1/2 lžičky worchesterové omáčky
1/2 lžičky černého pepře
špetku mleté pálivé papriky
2 lžíce hladké mouky

Popis postupu:

V menším hrnci zpěníte na másle nadrobno nakrájenou cibuli a dejte ji stranou vychladnout. Přendejte ji do větší mísy, přidejte vejce, strouhanku, krabí maso, řapíkatý celer, petrželovou nat', hořčici, worchesterskou omáčku, mletou pálivou papriku, smetanu, sůl, pepř. Vše promíchejte a nechte přikryté na 30 minut v lednici. Ze směsi si vytvořte menší válečky, které obalte v hladké mouce a opékejte na másle asi 3 minuty na každé straně. Hotové válečky podávejte s hlávkovým salátem.