

Krabí kremrole

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 6

- listové těsto 500 g
- krabí tyčinky 250 g
- vejce 1 ks
- koření na ryby 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vychlazené listové těsto vyválíme na plát. Rádýlkem ho nakrájíme na pruhy asi 3 cm široké a posypeme kořením. Pruhy těsta navijíme na krabí tyčinky, tak aby se okraje těsta překrývaly. Vzniklé kremrole skládáme na plech, kde je potíráme rozšlehaným vejcem. Vložíme do trouby a po 10 min. teplotu snížíme a ještě dopečeme.