

Jednoduchá krabí směs

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Surimi tyčinky 1 balíček
- mražená zeleninová směs 1 balení
- mrkev 2 ks
- cibule 1 ks
- dle potřeby hladká mouka, olej 1 ks
- bazalka, sůl, pepř 1 ks
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Připravíme si Surimi tyčinky, nakrájíme na střední kousky a trochu poprášíme moukou. Nakrájíme si cibuli a mrkvičku. Ve středním hrnci zpěníme na oleji cibuli, přidáme mrkev a chvíli podusíme, aby mrkev trochu změkla.

Přidáme krabí tyčinky a mírně podlijeme vodou, aby se nepřipálili. Osolíme, opepříme, okořeníme bazalkou a česnekem a přisypeme zeleninovou směs.

Dle potřeby podlijeme vodou. Necháme povařit, dokud zelenina nezměkne. Podáváme s rýží nebo bramborovou kaší.