

Jednoduchá krabí směs

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- surimi tyčinky 1 balíček
- dle potřeby hladká mouka 1 ks
- cibule 1 ks
- mrkev 2 ks
- trocha oleje 1 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- mražená zeleninová směs (kukuřice, fazolové lusky, hrášek) 1 ks
- trocha bazalky 1 ks
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Surimi tyčinky opláchneme, nakrájíme na kousky a trochu poprášíme hladkou moukou. Oloupeme cibuli, očistíme mrkev a oboje nakrájíme nadrobno.

Na oleji cibuli zpěníme, přidáme mrkev a počkáme, aby trochu změkla. Pak teprve přidáme krabí tyčinky a mírně podlijeme vodou, aby se nepřipálily. Podle potřeby osolíme, opeříme, přidáme bazalku, prolisovaný česnek a přisypeme oblíbenou zeleninovou směs. Dle potřeby podlijeme vodou. Necháme povařit, dokud zelenina nezměkne. Podáváme s rýží nebo bramborovou kaší.

Poznámka:

Surimi tyčinky nekrájíme na moc malé kousky, protože by se pak rozpadaly.