

Smažené krabí koláčky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Zakysaná smetana 1 lžíce
- Olej na smažení 2 dl
- Hladká mouka 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Strouhanka na obalování 300 g
- Petrželka 1 hrst
- Paprika sladká mletá 1 špetka
- Hořčice 1 lžička
- Worcesterová omáčka 1 lžička
- Krabí tyčinky 500 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krabí tyčky nastroháme na velmi drobné kousky. Smícháme s ostatními surovinami. Směs důkladně zamícháme a necháme ji alespoň hodinu v lednici odpočinout. Z vychlazené směsi

tvarujeme malé koláčky. Pokud je směs řídká, zahustíme ji hladkou moukou. Koláčky obalujeme ve strouhance a smažíme je na rozpáleném oleji. Podávat je můžeme teplé i studené.