Закуска "Крабовые шарики"



Что нужно:

- крабовые палочки 200 г;
- сыр (маасдам) 200 г;
- яйца 4 шт;
- чеснок 4 зубчика;
- майонез 2,5 ст. л.;
- оливки (без косточек) 1 баночка;
- миндаль 100 г;
- укроп пара веточек;
- соль по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

•••

Приготовление

- 1. Подготавливаем наши ингредиенты.
- 2. Отвариваем яйца, остужаем, чистим и мелко нарезаем.
- 3. Смешиваем натёртый сыр, истолчённый чеснок, майонез и солим.
- 4. В каждую оливку вставляем 1 миндалинку.
- 5. В сырную массу добавляем яйца и хорошенько перемешиваем.
- 6. Формируем из яично-сырной массы шарики и вставляем в каждый нашу оливку с миндалём.
- 7. Натираем крабовые палочки на тёрке (для этого отправьте их предварительно, хотя бы на 20 минут в морозилку) и обваливаем в них наши шарики.
- 8. Убираем в холодильник на 1 час, а перед подачей слегка посыпаем мелко порубленным укропом