
Paluszki krabowe po Hawajsku

Dodano: 2006-08-19 21:00:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2449 razy.

1 Opakowanie mrożonych paluszków krabowych (Surimi 250G)

½ puszki ananasów w syropie (najlepiej ć wiartki)

1 woreczek ryżu

Przyprawy:

pieprz mielony

Sos:

1 szklanka wody

½ kostki rosółowej

½ łyżeczki kwasku cytrynowego

1 czybata łyżka mąki do zabielenia

2-3 czybate łyżki cukru

2 plastry cytryny

1.Nastawić ryż.

2.Przyrządzić sos:

- w rondelki zagotować szklankę wod,.

- wrzucić ½ kostki rosółowej,

- rozpuścić kwasek i cukier, dodać 2 plastry cytryny'

- zabielić mąką rozmieszana w odrobinie zimnej wody.

- na koniec doprawić cukrem, lub kwaskiem do smaku.

3.Paluszki:

- na patelni rozgrzać olej i wrzucić ½ puszki ananasów porządnie rozgrzać ,

- wrzucić zamrożone paluszki krabowe - nie smażyć , gdy tylko się rozmrożą zdjąć z patelni

- doprawić lekko pieprzem.

4.Podawać z ryżem i wcześniej przygotowanym sosem.

Nadesłał: Maciej Małecki <malmak@o2.pl>