

Zapiekane paluszki krabowe.



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

paluszki krabowe	20 dag
jajko	4
masło	1 łyżka
sok z cytryny	
natka pietruszki	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
sól, pieprz	
żółty ser starty	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paluszki krabowe przelać wrzątkiem na sicie ,skropić sokiem z cytryny i lekko przyprawić solą i pieprzem.Przygotować cztery szklane kokilki .Wysmarować je masłem ,obsypać tartą bułką .Paluszki pokroić w kostkę ,wymieszać z posiekaną zieleniną i przełożyć do kokilek.Na każdą wybić jajko tak ,aby żółtko się nie rozlało i posypać tartym serem.Zapiekac w piekarniku około 8 minut w temperaturze 180 *C.