

Kanapka z kraba i orzeszków



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso z kraba ugotowane	450 gram
masło	1 łyżka
mąka tortowa	2 łyżki
śmietana 12%	180 ml
pietruszką zieloną	1 pęczek
parmezan starty	45 gram
krakersy	40 sztuk
orzeszki ziemne	145 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzeszki wymieszać z mięsem kraba. W rondelku rozgrzać masło, dodać mąkę i smażyć przez 2,3 minuty na wolnym ogniu. Wlać śmietanę i podgrzewać aż sos zgęstnieje. Następnie wymieszać z pietruszką, pokrojoną bez łydzy, serem i krabem. Na końcu ułożyć całość na krakersach i podawać na gorąco. Można na wierzchu ozdobić papryką lub oliwkami jak kto lubi.