

Surimi w sezamie



Autor: **sikorka21**
Przepisów: 27 Ocena: 3169

 1-2 os.  15 min  średnie  dostępne

Składniki:

- paluszki krabowe surimi, 1 opakowanie
- ciasto naleśnikowe gęste, ok 1,5 szklanki
- sól, szczypta
- ziarno sezamu, filiżanka
- oliwa, pół szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy ciasto naleśnikowe dosyć gęste lekko posolone, paluszki obtaczamy w cieście naleśnikowym następnie w ziarnie sezamowym i kładziemy na gorący olej. Uwaga paluszki bardzo szybko się smażą więc trzeba uważać żeby się nie przypaliły. Wystarczy włożyć policzyć do dwóch przewrócić i wyciągnąć:) Można użyć frytkownicy jest wygodniej :)

Twoje notatki do przepisu: