

Krabí kremrole



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 30

2733 kalorií , 15 g cukrů , 163 g tuků , 72 g bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/krabi-kremrole>

Příprava

Těsto rozpůlíme a každou polovinu rozválíme na pomoučeném vále na tenko. Rádýlkem nakrájíme na proužky, kterými ovineme rozmražené tyčinky. Na plechu je potřeme rozšlehaným vejcem, osolíme a posypeme sezamovým semínkem. Pečeme v troubě vyhřáté na 230 °C dozlatova, 10 - 15 minut. Podáváme teplé s ledovým nebo hlávkovým salátem.

Ingredience

- ✓ 500 g krabích tyčinek
- ✓ 1 vejce
- ✓ 500 g listového těsta
- ✓ špetka soli
- ✓ troška sezamového semínka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně nenáročné, Ryby a dary moře, Rychlovka, Párty občerstvení