

Krabbakökur (fyrir u.þ.b. fóra)

Innihald:

450 g af krabbakjöti frá Norðanfiski

1/3 bolli mulið Ritz kex

3 stk hvíttauksgæirar (saxaðir)

1/2 fínsöxuð paprika

1/4 bolli af majonesi

1 egg

1 tsk Worcestershire sósa

1 tsk sinnepsduft

1/2 sítróna

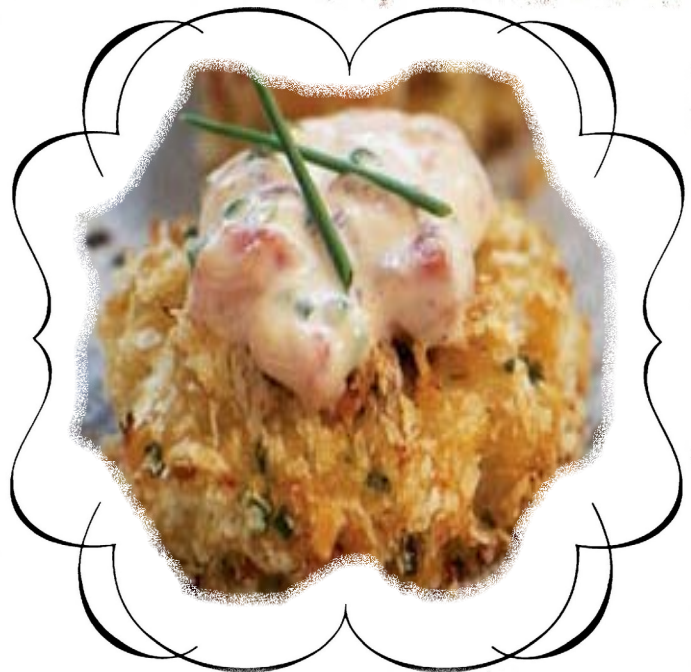
1/4 tsk hvíttaukssalt

1 tsk salt

Smá Cayenne pipar

Hveiti

1/2 bolli hnetuolía



Aðferð:

Blandið saman í stóra skál öllu hráefninu, nema hveitinu og hnetuolíunni. Mótið kökurnar með höndunum og stráðið smá hveiti yfir. Hitið hnetuolíuna á pönnu við miðlungs hita. Steikið kökurnar u.þ.b. í 5 mín á hvorri hlið eða þangað til þær fara að brúnast. Berið kökurnar fram heitar með uppáhalds sósunni þinni.

Væði ykkur að góðu!



norðanfiskur

*Góður kostur
-á hvers manns disk!*