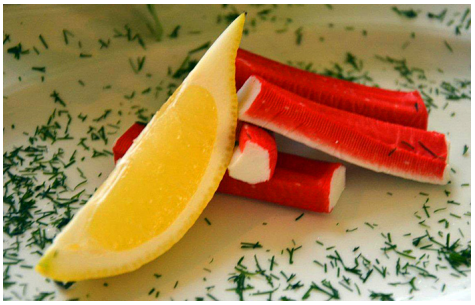
Pasta surimi

Dodany przez Kasia Łukasiewicz
niedziela, 12 maja 2013 17:58 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:23

Nie wiem czy wiecie, ale popularne paluszki krabowe z mięsem kraba nie mają nic wspólnego. To nic innego jak **Surimi** ? produkt sporządzony na bazie zmielonego mięsa białych ryb, najczęściej mintaja, dorsza lub morszczuka. Popularny zwłaszcza w kuchniach dalekowschodnich. Może występować w różnych formach, najbardziej znane są tzw. paluszki krabowe (*crab sticks*). Nazwa pochodzi z języka japońskiego surimi dosłownie: ?mielona ryba?.



fot. Kasia Łukasiewicz

Dzisiaj przepis na prostą, bardzo orzeźwiającą w smaku i delikatną w teksturze pastę. Dzieci uwielbiają.

Składniki na jedną paszczę :) :

5 paluszków krabowych
Łyżeczka soku z cytryny
1 łyżka majonezu, 1 łyżka jogurtu naturalnego
Koperek świeży

Wtrzyj Kasia Łukasiewicz
Kasia Łukasiewicz
Kasia Łukasiewicz

fot. Kasia Łukasiewicz