



30 perc

Ahogy kisült, már el is fogyott. Nem tudsz belőle eleget sütni.

Akár vacsorára, akár vendégvárónak is tökéletes.

Baltimori rák puffancs

Hozzávalók: (20db)

200 g Garnéla rák
200 g Surimi rák rudak
1 tojás
2 apró krumpli

3 – 4 evőkanál zsemlemorzsa
1 mokkáskanál só
¼ mokkáskanál őrölt fehér bors

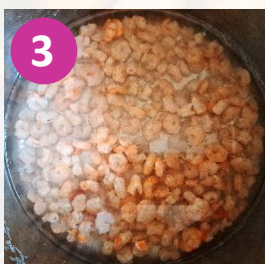
Elkészítés:



1 A krumplit megpucoljuk, felkockázzuk, és sós vízben puhára főzzük.



2 A surimi rákrudakat kicsomagoljuk, és forró vízben puhára főzzük.



3 A garnéla rákokat is néhány percre forró vízbe tesszük.



4 Konyhai aprítógéppel pürésítjük mindkét féle rákot. A főtt krumplit jó alaposan összetörjük és mikor a krumpli meghűlt hozzákeverjük a tojást, rákpürét, őrölt borsot és annyi zsemlemorzsát, hogy összefogja.



5 Az egészet jó alaposan összekeverjük, és kis pogácsákat formálunk belőle, amit zsemlemorzsába forgatunk.



6 A kész kis pogácsákat forró olajban kisütjük.