Рецепт приготовления блюда «Крабовые палочки в «кляре».



**Кляр для рыбы** – это специальное тесто, которое сделает блюдо привлекательнее на вид и аппетитнее на вкус! Существует множество разновидностей его приготовления, так что каждый может подобрать свой идеальный вариант. Готовить кляр довольно легко! И даже самое простое блюдо станет с ним по-настоящему изысканным!

Для приготовления данного блюда понадобится :

Тесто (кляр), крабовые палочки (примерно 3 пачки), масло растительное.

**Для теста** смешиваем ингредиенты:

Майонез – 300 мл

Мука – 10 – 12 ложек

Яйцо - 5 шт

Соль, перец по вкусу.

Затем разрезаем крабовые палочки пополам и погружаем их по одной в тесто, быстро выкладываем на раскаленную сковороду и обжариваем до румяной корочки с двух сторон.

Оформляем готовые изделия на блюдо покрытое салфеткой.

Приятного аппетита!!!