

Petro Vaselo

The soul of our soil

# ALB DE PETRO VASELO

## CHIFTELE CU CARNE DE CRAB

pentru 4 persoane

timp de preparare 25 min

### INGREDIENTE:

- 1/3 cană maioneză
- 1 ou mare, bătut
- 2 lingurițe muștar Dijon
- 2 lingurițe sos Worcestershire
- 1/2 lingură sos iute
- sare Kosher, piper negru proaspăt măcinat
- 0,5 kg carne de crab
- 3/4 cană pesmet Panko
- 2 lingurițe pătrunjel proaspăt tocat
- ulei de rapiță pentru prăjit
- pentru servire lămâie și sos tartar

### MOD DE PREPARARE:

Într-un bol mic amestecați maioneza cu oul, muștarul Dijon, sosul Worcestershire, Sosul iute și condimentați cu sare și piper

Într-un bol mediu amestecați carnea de crab, pesmetul Panko și pătrunjelul  
Adăugați amestecul de maioneză și formați 8 chiftele

Într-o tigaie mare, la foc mediu-mare, se adaugă uleiul de rapiță și se încălzește până când devine strălucitor

Adăugați chiftelele în tigaie și lăsați-le până când sunt aurii și crocante, 3-5 minute pe fiecare parte

Se servește cu lămâie și sos tartar