Закуска "Крабовые шарики"

Что нужно:

- крабовые палочки - 300 г;
- сыр (маасдам) - 200 г;
- яйца - 4 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- майонез - 4 ст. л.;
- оливки (без косточек) - 1 баночка;
- миндаль - 100 г;
- укроп - пара веточек;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Отвариваем яйца, остужаем, чистим и мелко нарезаем;
2. Смешиваем натёртый сыр, яйца, истолчённый чеснок, майонез и солим;
3. Формируем из нашей яично-сырной массы шарики;
4. В каждую оливку вставляем 1 миндалинку и получившуюся заготовку, аккуратно, вставляем в наши шарики;
5. Натираем крабовые палочки на тёрке и обваливаем в них наши шарики;
6. Убираем в холодильник на 1 час, а перед подачей слегка посыпаем мелко порубленным укропом.