Закуска "Крабовые шарики"

Что нужно:

- крабовые палочки - 200 г;
- сыр (маасдам) - 200 г;
- яйца - 4 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- майонез - 2,5 ст. л.;
- оливки (без косточек) - 1 баночка;
- миндаль - 100 г;
- укроп - пара веточек;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Отвариваем яйца, остужаем, чистим и мелко нарезаем.
3. Смешиваем натёртый сыр, истолчённый чеснок, майонез и солим.
4. В каждую оливку вставляем 1 миндалинку.
5. В сырную массу добавляем яйца и хорошенько перемешиваем.
6. Формируем из яично-сырной массы шарики и вставляем в каждый нашу оливку с миндалём.
7. Натираем крабовые палочки на тёрке (для этого отправьте их предварительно, хотя бы на 20 минут в морозилку) и обваливаем в них наши шарики.
8. Убираем в холодильник на 1 час, а перед подачей слегка посыпаем мелко порубленным укропом