



"Крабовое" мясо - это куриное филе (может быть и свинина, говядина), в которое завернуты спагетти, благодаря чему готовое блюдо напоминает крабов. Вкусно и оригинально!

Ингредиенты:

- куриное филе (или другое мясо) - 2 шт.
- спагетти - около 100 г
- сметана - 100-150 г
- майонез - 100-150 г
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Можно также использовать мякоть свинины или говядины.

Мясо нарезать на тонкие пластины, отбить, посолить, поперчить по вкусу - подготовить, как на отбивные.



На мясо поместить сырые спагетти (пучок).



Завернуть отбивную "на уголок".



Выложить все будущие "крабы" на противень с высокими бортиками.



Обжаривать на сковороде до готовности. После жарки нарезать на порции и подавать с соусом.



Подавать с соусом и гарниром.