

## Štapici krabe sa prilogom od povrca



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **250 g** surimi štapici krabe
- **4** veće glavice crnog luka
- **500 ml** paradajz sosa
- **1** pakovanje šampinjona
- **1** pakovanje mediteranske mešavine povrca
- **malosoli**

### Priprema

Sitno naseckati 3 glavice crnog luka i pržiti na ulju. Štapice krabe naseckati na trecine, a šampinjone na listice.

Kad luk krene da rumeni dodati štapice i dinstati.

Dinstati oko 2 minuta. I dodati šampinjone i posoliti.

Dinstati dok tecnost ne ispari.

Dodati oko 300ml paradajz sosa. Štapici se raspadnu. Dinstati još 3-4 minuta i skloniti sa vatre.

Posebno dinstati sitno naseckanu 1 glavicu crnog luka, kad pocne da rumeni dodati mešavinu povrca (može pola pakovanja) i posoliti. Dinstati oko 3 minuta pa dodati ostatak paradajz sosa i dinstati još 3-4 minuta.

## **Savet**

Povre?e mo?ete pomešati sa stapi?ima, a mo?ete servirati i odvojeno.