**Рецепт закуски Рафаэлло с крабовыми палочками**

**Технологическая карта**

Крабовые палочки – 200 г

Яйца – 3 шт.

Сыр – 150 г

Чеснок – 4 зубчика

Оливки без косточек – по количеству шариков

Майонез – по вкусу

Соль – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить Рафаэлло с крабовыми палочками и сыром? Подготовим продукты. Крабовые палочки лучше подморозить в морозильной камере, чтобы их можно было затем легче натереть на тёрке.

**Шаг 2**

Сначала в большую миску натираем на мелкой тёрке твёрдый сыр.

**Шаг 3**

Яйца отвариваем вкрутую, очищаем, остужаем и также натираем на мелкой тёрке в миску с сыром.

**Шаг 4**

Очищенные зубчики чеснока пропускаем через чесночный пресс в общую массу и всё немного подсаливаем.

**Шаг 5**

Затем к ингредиентам добавляем майонез, по частям, регулируя густоту перемешанной сырной массы с яйцом. Масса должна стать достаточно вязкая, чтобы из неё можно было скатать шарики.

**Шаг 6**

Подмороженные крабовые палочки натираем на мелкой тёрке.

**Шаг 7**

Теперь формируем закусочные шарики Рафаэлло. Набираем столовой ложкой небольшое количество сырной массы и формируем сначала небольшую лепёшку, в центр которой кладём оливку (без косточки).

**Шаг 8**

Закрываем оливку внутри и формируем шарик, катая его между ладоней.

**Шаг 9**

Сформированный шарик хорошо обваливаем в натёртых крабовых палочках.

**Шаг 10**

Из общего количества вышеуказанных ингредиентов у нас получилось 10 штук Рафаэлло с крабовыми палочками. Выкладываем шарики на блюдо и украшаем по вкусу.

**Шаг 11**

Пробуем. Закуска получилась очень красивая, вкусная, нежная и ароматная, а оливки придаёт блюду пикантный вкус.

Приятного аппетита!