



AHJUS VALMISTATUD KRABI

Kuumuta ahi 180 kraadini. Aseta külmutatud krabi otse pakendist ahju ja küpseta 15-20 minutit või kuni krabi on muutunud erkpunaseks. Serveeri ja naudi!

OVEN-BAKED CRAB LEGS

Preheat your oven to 180°C. Place the frozen crab legs directly from the package onto a baking sheet. Bake for 15-20 minutes, or until bright red and heated through.

ЗАПЕЧЕННЫЙ В ДУХОВКЕ КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ.

Разогрейте духовку до 180°C. Выложите замороженные крабовые ножки прямо из упаковки на противень. Выпекайте 15-20 минут или пока они не станут ярко-красными и хорошо прогреются изнутри.



AURUTATUD KRABI

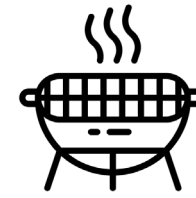
Vali aurutil mereandide- või kalaküpsetuse reziim ning täida põhi veega. Aseta külmutatud krabi otse pakendist aurutisse. Auruta kõrgel kuumusel 15-20 minutit või kuni krabi on muutunud erkpunaseks. Head isu!

STEAMED CRAB LEGS

Set up a steamer and fill the bottom with water. Place the frozen crab legs directly from the package into the steamer basket. Turn the heat to high and steam for 15-20 minutes, or until the crab legs are hot, bright red and fragrant.

НОЖКИ КАМЧАТСКОГО КРАБА НА ПАРУ

Установите пароварку и налейте воду на дно. Поместите замороженные крабовые ножки прямо из упаковки в чашу пароварки. Готовьте на пару 15-20 минут или пока ножки краба не станут горячими, ярко-красными и ароматными.



GRILLITUD KRABI

Jäta külmutatud krabi üleöö (ca 10h) külmkappi sulama. Lõika köögikäridega krabi sõrad pikuti lahti. Kuumuta grill ning grilli krabi keskmisel kuumusel umbes 15-20 minutit või kuni krabi on muutunud erkpunaseks. Head kokkamist!

GRILLED CRAB LEGS

Thaw the crab legs overnight (~10hrs) in the refrigerator. Using kitchen scissors, carefully cut the legs lengthwise to expose the meat. Preheat the grill to medium heat and grill the crab legs for 15-20 minutes, brushing them with herb butter or garlic oil as they cook for extra flavor. Serve warm.

НОЖКИ КОРОЛЕВСКОГО КРАБА НА ГРИЛЕ

Разморозьте ножки краба в течение ночи (~10ч в холодильнике). Используя кухонные ножницы, аккуратно разрежьте ножки вдоль, чтобы обнажить мясо. Разогрейте гриль до средней температуры, обжарьте ножки краба на гриле в течение 15-20 минут, смазывая их травяным маслом или чесночным маслом для дополнительного аромата. Подавайте теплыми.

ROYAL CRAB



OCEAN TO PLATE