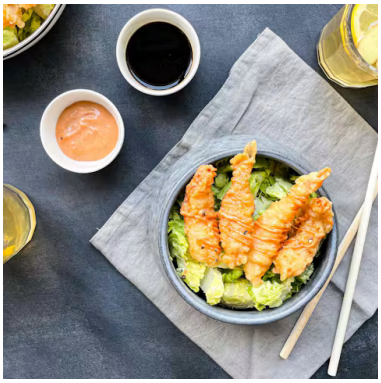


Креветки темпура

50—60 Мин.

Способ приготовления

1. Приготовьте соус. В миску добавьте майонез, раздавленный чеснок, томатную пасту, паприку и соус Шрирача. Хорошо перемешайте. Немного посолите и поперчите, затем отправьте готовый соус в холодильник и дайте ему постоять.
2. Муку и кукурузный крахмал смешайте в миске, добавьте соль. В другой миске взбейте воду с яйцом.
3. Соедините муку и яичную смесь, медленно помешивая. Должно получиться гладкое тесто без комочков. Оставьте на 30 минут.
4. Креветки вымойте, обсушите салфеткой и посолите. Сделайте несколько надрезов на животе, чтобы они не свернулись.
5. Масло раскалите в глубокой сковороде. Обваляйте креветки в муке, окуните в тесто для кляра и выложите на сковороду.
6. Обжаривайте креветки 5-8 минут. Готовые креветки выложите на бумажное полотенце, а затем подавайте с соусом.
   Приятного аппетита!

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

50 г	Мука
50 г	Кукурузный крахмал
0.5 ч. л.	Соль морская
125 мл	Газированная вода
1 шт.	Яйцо
10 шт.	Креветки очищенные
	Масло для жарки
2 ст. л.	Мука для жарки

Для соуса

3 ст. л.	Майонез
1 ч. л.	Томатная паста
1 зубчик	Чеснок
1 ч. л.	Красный перец Паприка сладкая молотая
Щепотка	Соль морская
Щепотка	Перец черный молотый
Капель	Соус Шрирача или чили