



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

