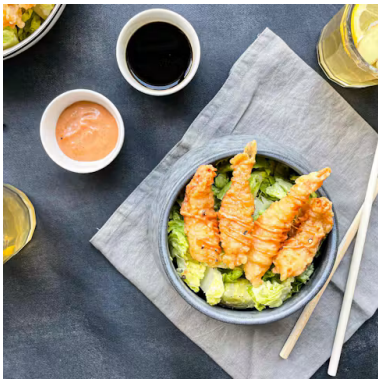


Krewetki w tempurze

50–60 Min

Przygotowanie

1. Najpierw przygotuj Sriracha Majonez. W tym celu majonez umieść się w misce. Zmiażdż czosnek i dodaj go.
2. Następnie dodaj koncentrat pomidorowy, paprykę w proszku i sos Sriracha. Dobrze wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem, a następnie wstaw do lodówki na chwilę.
3. Teraz można przygotować krewetki. Do miski wsyp mąkę i mąkę kukurydzianą, dodaj sól. W innej misce ubij trzepaczką wodę z jajkiem.
4. Teraz dodaj jajko do mieszanki mąki i powoli mieszaj. Należy uformować gładkie ciasto. Pozostaw na 30 minut.
5. Krewetki umyj, osusz ręcznikiem papierowym i dopraw solą. Aby zapobiec zwijaniu się krewetek, wystarczy zrobić kilka nacięć po stronie brzucha. Rozgrzej olej w głębokiej patelni.
6. Wsyp trochę mąki do miski i kolejno wrzucaj do niej krewetki. Następnie przełóż krewetki do ciasta tempura i umieść bezpośrednio na patelni.
7. Smaż krewetki (w zależności od wielkości) przez 5-8 minut. Odcedź na kawałku rolki kuchennej i ciesz się ich z smakiem z majonezem Sriracha.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

Na krewetki

50 g	Mąka uniwersalna
50 g	Mąka kukurydziana
0.5 łyżeczki	Sól Morska gruboziarnista jodowana
125 ml	Lodowata mineralna woda gazowana
1 szt	Jajko ekologiczne
10 szt	Obrane krewetki
1 butelka	Olej do smażenia
2 łyżki	Mąka

Na majonez

3 łyżki	Majonez
1 łyżeczka	Koncentrat pomidorowy
1 ząbek	Świeży czosnek
1 łyżeczka	Papryka Słodka mielona
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Czarny ziarnisty
1 kropla	Sos Sriracha