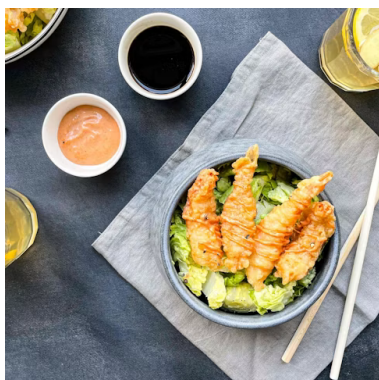




Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Пшенично брашно
50 g	Царевично нишесте
½ ч.л.	♦ Сол от Средиземно море
125 ml	Ледено студена газирана вода
1 бр.	Яйце
10 бр.	Скариди (обелени и почистени)
	Олио за пържене
2 с.л.	Брашно (за овалване)

За пикантната майонеза

1 бр.	Яйце
½ ч.л.	Горчица
½ ч.л.	Оцет
250 ml	Олио
1 ч.л.	Доматена паста
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
	Сос Срирача
	♦ Сол от Средиземно море
	♦ Черен пипер на зърна

Скариди темпура с пикантна майонеза

⌚ 50—60 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

- 1 Пригответе майонезата като счупите внимателно яйцето във високия съд на пасатора. Можете да използвате и голям буркан. Добавете горчицата, оцета и малко от олиото, без да разбърквате.
- 2 Сложете ръчния пасатор плътно към дъното на съда, върху яйцето. Започнете да пасирате без да мърдате уреда. Без да спирате, започнете постепенно да изливате олиото. Само след като сместа стане достатъчно гъста, можете вече да вдигнете пасатора и с още 3-4 движения нагоре надолу в съда да разбъркате майонезата добре.

СЪВЕТ: Можете да използвате 3 с.л. купешка майонеза, ако нямате време да направите домашна.

- 3 След това разбъркайте с останалите съставки, за да я овкусите и приберете в хладилника, докато пригответе темпурата.
- 4 Пригответе темпура като смесите брашното, нишестето и солта. В отделна купичка разбийте яйцето и добавете газираната вода.
- 5 Смесете двете купички постепенно и разбъркайте добре. Трябва да се получи смес без бучки, подобна на тази за палачинки. Оставете настрана за около 30 минути.
- 6 Измийте скаридите и ги подсушете добре. Осолете и направете леки разрези по коремната част, за да не се свиват прекалено много при пърженето.
- 7 Загрейте олиото в дълбок тиган.
- 8 Сложете около 2 с.л. брашно в чиния и оваляйте скаридите една по една. Потопете ги в темпурата, извадете и сложете директно в тигана с олио.
- 9 Пържете в продължение на 5-8 минути – в зависимост от размера на скаридите. Поставете ги върху кухненска хартия за кратко да поупее мазнината и сервирайте с пикантната майонеза.

