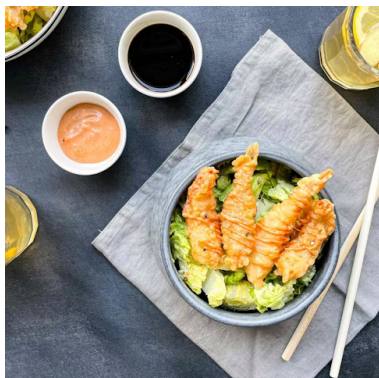




Скариди темпура с пикантна майонеза

⌚ 50—60 Минути 

Подготовка

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

3 с.л.	Майонеза
1 ч.л.	Доматена паста
1 скилидка	Чесън
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
	Сос Срирача
	♦ Сол от Средиземно море
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Започнете с приготвянето на пикантната майонеза. Изсипете майонезата в купичка. Счукайте една скилидка чесън и добавете заедно с останалите съставки към майонезата. Сложете сос Срирача според това колко люта желаете да бъде майонезата. Овкусете със сол и пипер. Разбъркайте добре и приберете в хладилника.
- 2 Пригответе темпура като смесите брашното, нишестето и солта. В отделна купичка разбийте яйцето и добавете газираната вода.
- 3 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.
- 4 Измийте скаридите и ги подсушете добре. Осолете и направете леки разрези по коремната част, за да не се свиват прекалено много при пърженето.
- 5 Загрейте олиото в дълбок тиган.
- 6 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.
- 7 Пържете в продължение на 5-8 минути – в зависимост от размера на скаридите. Поставете ги върху кухненска хартия за кратко да попие мазнината и сервирайте с пикантната майонеза.

