

Krewetki po japońsku



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **891** Ocena: **18119**

1-2 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- krewetki tygrysie surowe 5-6 szt osoba
- tempura:
- mąka pszenna Typ 500 3/4 szkl
- mąka kukurydziana lub ziemniaczana 1 łycha
- Jajo kurze
- Woda lodowata i lód
- Sól
- Olej rzepakowy

Sposób przygotowania:

- 1 Robiłam też kalmary a zdjęcie umieściłam aby pokazać konsystencje ciasta- ma być dosyć rzadkie.

Jajo i mąki i szczyptę soli rozmieszałam z lodowatą wodą-, nie powinno być dokładnie. Można dodać kostki lodu. Jeśli nie mamy- to ciasto powinno się schłodzić w zamrażarce- im chłodniejsze tym lepszy efekt.

Krewetki obrałam i nacięłam aby wyjąć "żyłkę".

Nagrzałam olej rzepakowy, jeśli skapnie się to niego kropelkę ciasta powinna zaraz się unieść i olej powinien tworzyć pęcherzyki powietrza.



- 2 Ciasto na krawatkach rozrasta się w fantazyjne wzory, smaży się je do chrupkości tempury i zrumienienia z obu stron- około 3 minuty z każdej- jeśli olej był zbyt chłodny to może wyjść chwilę dłużej.



3 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: