



przepisy.pl

Krewetki w cieście piwnym



30 minut 2 osoby Średnie

Składniki:

- krewetki Black Tiger - 250 gramów
- mąka pszenna - 150 gramów
- piwo - 200 mililitrów
- sól - 1 łyżeczka
- mielone chilli - 1 łyżeczka
- pieprz cytrynowy - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- olej do głębokiego smażenia - 1 litr
- majonez - 3 łyżki
- jogurt naturalny - 150 gramów
- skórka z cytryny - 1 sztuka
- koperek posiekany - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr - 1 sztuka**

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Krewetki rozmrażamy, myjemy i osuszamy. Krewetki muszą być obrane, z pozostawionym ogonkiem.
2. Robimy sos, żeby smaki zdążyły się przegryźć. Jogurt mieszamy z majonezem, dodajemy skórkę cytrynową, koperek, pieprz cytrynowy i rozkruszoną kostkę czosnkową. Mieszamy dokładnie wszystkie składniki.
3. Olej podgrzewamy w garnku lub głębokiej patelni. Oleju musi być taka ilość, żeby krewetki mogły całe się zanurzyć.
4. Mąkę mieszamy z solą ziołową, chili, pieprzem cytrynowym i sodą oczyszczoną, dolewamy piwo i mieszamy. Ciasto powinno być gęstsze niż ciasto naleśnikowe. Dla uzyskania odpowiedniej konsystencji możemy dodać ciut więcej mąki lub piwa.
5. Krewetki zamaczamy w cieście- trzymając za ogonek i wrzucamy do rozgrzanego oleju. Po kilka sztuk na raz, żeby temperatura oleju nie spadła zbyt mocno, bo wtedy ciasto będzie chłonać więcej tłuszczu. Smażymy trochę ponad minutę, aż ciasto ładnie się zarumieni. Potem nadmiar tłuszczu odsączamy na papierowym ręczniku.
6. Jeszcze ciepłe krewetki podajemy z aromatycznym sosem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl