



przepisy.pl

Krewetki w kokosie z sosem ailloli



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- krewetki średniej wielkości - 500 gramów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- wiórki kokosowe - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 100 mililitrów
- Rama Classic** - 2 łyżki
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- sok z limonki - 1 łyżka
- odrobina chilli w płatkach

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

Sposób przygotowania:

1. Obierz krewetki i usuń z nich żyłki. Pozostaw ogonki. Rozkrusz kostkę rosółową Knorr i dobrze wymieszaj z wiórkami kokosowymi. Lekko ubij jajka. Zanurz każdą z krewetek w jajku a następnie w panierce kokosowej.
2. Aby przygotować sos ailloli, wymieszaj razem: majonez, rozgnieciony czosnek, sok z limonki i chili w płatkach.
3. Smaż krewetki na 2 łyżkach margaryny z każdej strony przez około 2 minuty bądź do momentu zezłocenia. Podawaj z sosem ailloli.

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