



Krewetki w panierce - kotlety

przepisy.pl



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- ugotowane krewetki - 350 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- zielona papryczka chilli - 0.5 łyżeczek
- Chili z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Kurkuma z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżeczka
- liście świeżej mięty - 4 sztuki
- bułka tarta - 100 gramów
- masło ghee - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotowane i obrane ze skorupki krewetki zmiel wraz z czosnkiem, chilli, cebulą.
2. Otrzymaną masę starannie wymieszaj z jajkiem, dopraw przyprawą Knorr, imbirem i turmerikiem.
3. Uformuj kroiety o średnicy około 4 centymetrów i obtocz je w bułce tartej.
4. Smaż kroiety na tłuszczu po obu stronach przez około 7 minut, aby uzyskały złoty kolor. Podawaj przybrane całymi krewetkami i posypane posiekanymi liśćmi mięty.

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