



przepisy.pl

Krewetki w tempurze z porem



30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- krewetki - 20 sztuk
- mąka pszenna - 150 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 200 mililitrów
- woda gazowana - 250 mililitrów
- mąka ziemniaczana - 50 gramów
- jajka - 3 sztuki
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta

sos:

- ketchup - 1 łyżka
- miód - 1 łyżka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka
- ziarna sezamu - 1 łyżka

sałatka:

- por, tylko biała część - 1 sztuka
- majonez - 2 łyżki
- pomarańcze - 3 sztuki
- orzechy ziemne - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mąkę ziemniaczaną i pszenną z gazowaną wodą, w drugiej misce ubij na sztywno pianę, dodaj ją do powstałego ciasta. Ciasto dopraw do smaku solą.
2. Na patelni rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
3. Na gorący tłuszcz nałóż zanurzone w cieście krewetki. Smaż je na złoty kolor z obu stron. Gotowe krewetki ułóż na papierowym ręczniku, aby odprowadzić nadmiar tłuszczu.
4. W rondelku połącz miód z ketchupem i sokiem z cytryny, dodaj sezam. Całość gotuj, aż miód zacznie karmelizować, dodaj wtedy Ramę i dokładnie wymieszaj.
5. W misce połącz pokrojonego w kosteczkę pora, majonez, wycięte segmenty z pomarańczy i pokruszone orzechy. Całość dokładnie wymieszaj. W miarę potrzeby dopraw do smaku szczyptą soli i łyżeczką soku z cytryny.

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