



przepisy.pl

Krewetkowe rogaliki w sosie sojowym

 30 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- olej słonecznikowy - 2 łyżki
- miód - 1 łyżeczka
- sos sojowy - 4 łyżki
- sos:
- pasta curry - 4 łyżki
- surowe krewetki - 20 sztuk
- białko - 1 sztuka
- ciasto wonton - 20 sztuk
- ostre chili - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Białko ubij. Każdy arkusz ciasta posmaruj lekko ubitym białkiem i nałóż na środek niewielką ilość pasty curry.
2. Krewetki obierz, ułóż na środku arkuszy, ciasto złóż zawijając krewetkę, ale zostawiając wystający ogonek.
3. Rogaliki smaź partiami na głębokim mocno rozgrzanym oleju około 2 minut. Po wyciągnięciu osusz.
4. Chili drobno posiekaj, wymieszaj z sosem sojowym i miodem. Podawaj z krewetkami. Ciasto wonton możemy zastąpić ciastem francuskim.

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