



przepisy.pl

Smażone warzywa w tempurze - VIDEO



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- papryka żółta - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- Słodki ziemniak Batat - 1 sztuka
- Fix Smażony makaron po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- kolendra
- papryczka chilli - 1 sztuka
- mirin - 2 łyżki
- białka jajek - 3 sztuki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- mąka pszenna - 2.5 łyżki
- woda gazowana - 125 mililitrów
- cukier
- sól
- olej
- woda - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cukinię przekrój wzdłuż na pół, następnie ponownie na pół i wytnij pestki. Zielone części pokrój w słupki o szerokości 0,5 centymetra. Podobnie pokrój papryki oraz wcześniej obranego ziemniaka.
2. W misce ubij białka na pianę, dodaj wodę gazowaną, sól oraz oba rodzaje mąki. Delikatnie wymieszaj. Ciasto powinno być lekkie i puszyste.
3. W szerokim rondlu podgrzej olej. Następnie słupki warzyw kolejno maczaj w cieście i smaż w oleju. Kiedy warzywa nabiorą złocistej barwy odcedź je na papierowym ręczniku.
4. W tym czasie przygotuj sos. Fix Knorr wymieszaj ze szklanką wody. Dodaj sos sojowy, ocet mirin, posiekane chilli i cukier. Gotuj, aż sos zgęstnieje mieszając od czasu do czasu.
5. Chrupiące warzywa ułóż w stos i posyp świeżo posiekaną kolendrą. Sos podawaj oddzielnie.

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