



## Złociste krewetki

przepisy.pl



© Rozkoszując Smaki

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- krewetek tygrysich - 500 gramów
- jasne piwo - 150 mililitrów
- oliwa - 3 łyżki
- mąka pszenna - 150 gramów
- olej do smażenia - 0.5 litrów
- sos sojowy - 4 łyżki
- czosnek zmiążdżone ząbki - 3 sztuki
- białko z jajka - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Krewetki miałam mrożone, więc przełożyłam je na noc do lodówki, żeby powoli rozmroziły się. Następnie wymieszałam je z sosem sojowym i czosnkiem.
2. Ciasto - w rondelku podgrzałam oliwę z piwem. Do miski wsypałam mąkę, dolałam piwo z oliwą, sól, pieprz - wymieszałam wszystko trzebaczką. Osobno ubiłam pianę z białka i dodałam do ciasta.
3. Krewetki były obrane, ale miały ogonki. Łapałam więc krewetkę za ogonek, maczałam w cieście i wrzucałam na rozgrzany olej. Po 2-3 minutach obracałam na drugą stronę. Ogonków nie pokrywałam ciastem, dzięki temu wyglądały efektownie i łatwo było je chwycić. Po usmażeniu przekładałam na chwilę na papierowy ręcznik, by ociekły z nadmiaru tłuszczu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)