



KREWETKI W CIEŚCIE



SKŁADNIKI

- 250 g surowych (szarych) krewetek
- 1/2 szklanki piwa
- 100 g mąki
- 2 ząbki czosnku
- 1 i 1/2 cytryny
- masło klarowane Mlekovita do głębokiego smażenia
- mielona ostra papryka
- sól
- pieprz
- kilka liści sałaty
- po parę plasterków pomidora i ogórka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Stopić 2 łyżki masła klarowanego. Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę. Krewetki oprószyć solą, pieprzem, czosnkiem i mieloną ostrą papryką, polać masłem oraz sokiem z cytryny. Wymieszać, przykryć, odstawić na godzinę do lodówki.
- Zimne piwo wymieszać z mąką (dodać jej tyle, by powstało ciasto bardziej gęste niż na naleśniki), doprawić do smaku solą i pieprzem.
- Rozgrzać masło klarowane do głębokiego smażenia. Krewetki zanurzyć w cieście, włożyć do masła, smażyć 2-3 min na złoty kolor. Osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.
- Sałatę optukać, osuszyć. Pół cytryny pokroić w plasterki. Półmisek wyścielić liśćmi sałaty, nałożyć krewetki w cieście, udekorować plasterkami pomidora, ogórka i cytryny.