

Krewetki smażone



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki w pancerzach (małe)

mąka pszenna

olej do smażenia

woda

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzewamy olej do smażenia.

Mąkę i wodę mieszamy, aż do uzyskania jednolitego ciasta o konsystencji płynnej śmietany.

Krewetki płuczemy i osuszamy. Nie obieramy z pancerzy.

Każdą krewetkę zanurzamy w cieście i smażymy. Oprószamy solą.

Wskazówki: Najlepiej smażyć we frytkownicy. W celu pozbycia się nadmiaru tłuszczu po usmażeniu krewetki ułożyć na papierowym ręczniku. Krewetki zjada się w całości, nie odrywając głowy i nie obierając ze skorupki.