

## Krewetki w cieście kokosowym podane z sałatką z arbuza, melona i mango z sosem miodowo-sojowym



**ROBERT\_SOWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| <b>krewetki</b>          | 16/20 szt      |
| <b>jajko</b>             | 2 szt          |
| <b>oliwa</b>             | 10 ml          |
| <b>świeża kolendra</b>   | 1 gałązka      |
| <b>czosnek</b>           | 2 ząbki        |
| <b>sól</b>               | 1 szczypta     |
| <b>pieprz</b>            | 1 szczypta     |
| <b>wiórki kokosowe</b>   | 100 g          |
| <b>papryczka chili</b>   | 1 szt          |
| <b>arbuz</b>             | 100 g          |
| <b>melon</b>             | 100 g          |
| <b>mango</b>             | 100 g          |
| <b>świeża mięta</b>      | 1 gałązka      |
| <b>olej do smażenia</b>  | 3 łyżki        |
| <b>ciemny sos sojowy</b> | 4 łyżki        |
| <b>miód pszczeni</b>     | 1 łyżka        |
| <b>sambal oelek</b>      | 1 szczypta     |
| <b>imbir w zalewie</b>   | 1 szczypta     |
| <b>truskawki świeże</b>  | 4 szt          |
| <b>kietki</b>            | 50 (mieszanka) |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Umyte i oczyszczone krewetki zamarynować w oliwie, czosnku, imbirze, chili i świeżej kolendrze. Odstawić na godzinę do lodówki.

W rondelku gotować sos sojowy do momentu zgęstnienia, pod koniec gotowania dodać imbir, sambal oelek, miód i upalone ziarna sezamu.

Krewetki wyjąć z marynaty, osuszyć papierowym ręcznikiem i nabić na drewniane wykałaczki.

Następnie zamoczyć w roztrzepanym jajku, obtoczyć wiórkami kokosowymi i smażyć na głębokim tłuszczu na złoty kolor.

Tak przygotowane krewetki podawać na pokrojonych w cienkie paseczki (julienne) owocach tropikalnych, wymieszanych z oliwą z oliwek, posiekaną miętą oraz truskawkami. Całość posypać kiełkami oraz skropić sosem miodowo-sojowym.