

Krewetki w cieście piwno-szafranowym



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki duże	1/2 kg
piwo	125 ml
białko	2 szt
mąka pszenna	1/2 szkl
oliwa	2 łyżki
Szafran nitki Prymat	szczypta
olej do smażenia	
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krewetki obieramy z pancerzy pozostawiając ogonki.

Mąkę przesiewamy do miski i stopniowo łączymy z piwem. Dodajemy szafran, sól i oliwę, mieszamy aż powstanie gęsta masa. Odstawiamy na pół godziny.

Białka ubijamy na sztywno i mieszamy delikatnie z ciastem.

Każdą krewetkę zanurzamy w cieście trzymając za ogonek i smażymy na złoty kolor w dobrze rozgrzanym głębokim oleju.

Nie należy wrzucać zbyt wielu krewetek jednocześnie ponieważ temperatura oleju może zbyt szybko się obniżyć.

Aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu układamy usmażone krewetki na papierowy ręcznik.

Podajemy z sosem chilli lub czosnkowym.

