

sałatka z kokosowo-imbirowymi krewetkami



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki duże	100 g
makaron tajski	100 g
mango	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
ananas w puszcze	1/2 puszki
pędy bambusa	1/2 puszki
chili	1 sztuka
dressing z tamaryndy	2 łyżki
imbir	1 kawałek
wiórki kokosowe	2 łyżki
jajko	1 sztuka
mąka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. makaron przygotowujemy według przepisu na opakowaniu,
2. mango kroimy w kostkę,
3. pędy bambusa chwilę przesmażamy na patelni,
4. chili drobno kroimy,
5. cebulę kroimy w piórka,
6. do makaronu dodajemy mango, ananasa, cebulę, chili, pędy bambusa, polewamy dressingiem z tamaryndy, mieszamy,
7. jajko lekko ubijamy, dodajemy mąkę, dokładnie mieszamy,
8. wiórki wsypujemy na talerz,
9. imbir obieramy drobno kroimy i dodajemy do wiórek kokosowych mieszamy,
10. każdą krewetkę moczymy w jajku z mąką, a następnie obtaczamy w wiórkach,
11. smażymy w dość dużej ilości oleju, osączamy na papierowym ręczniku,
12. sałatkę układamy na talerzach,
13. na wierzchu układamy krewetki, polewamy dressingiem z tamaryndy

