



KREWETKI W TEMPURZE

Składniki:

- 500 g krewetek
- 1½ szklanki mąki *MIX C* z firmy *Dr Schär*
- 1 szklanka zimnego bezglutenowego piwa
- 1 jajko
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- sól do smaku
- olej do smażenia

Wykonanie:

- z krewetek usunąć głowę, a następnie obrać ze skorupki (zostawiając ostatni fragment pancerza przy ogonie z płetwą) i oczyścić (naciąć wzdłuż grzbietu i usunąć ciemną żyłkę, która jest częścią układu trawiennego)
- odłożyć na talerzyku dwie łyżki mąki
- do naczynia wlać zimne piwo, dodać jajko i dokładnie wymieszać
- następnie stopniowo dosypywać resztę mąki i dalej mieszać, aż ciasto będzie miało lejącą (naleśnikową) konsystencję
- nagrzać olej w wysokim garnku lub frytkownicy
- krewetkę oprószyć mąką i zamoczyć w cieście
- trzymając za płetwę zanurzyć krewetkę w gorącym oleju i energicznie kilkakrotnie nią poruszać, w celu postrzępienia ciasta (krewetki można również nadziać na patyczki od szaszłyków)
- smażyć około 2 - 3 minut
- po usmażeniu krewetki wyłożyć na papierowe ręczniki w celu odsączenia nadmiaru tłuszczu