

---

# Krewetki w sosie słodko-kwaśnym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3424 razy.

## Kuchnia chińska

Sos słodko-kwaśny nadaje się do wszystkiego. Ja robię go więcej i trzymam w lodowce w zamkniętym słoiku.

3/4 szklanki soku ananasowego

1/2 szklanki cukru

1/2 szklanki octu ryżowego, białego lub winnego (polski ocet jest mocniejszy, więc trzeba to trochę zrobić na smak - chodzi o to, aby smak był równie intensywnie kwaśny jak słodki)

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżka maki ziemniaczanej

10 kropelek oleju sezamowego

Sok ananasowy zagotować z cukrem przez jedną minutę. Resztę składników wymieszać i dodać wolnym strumieniem ciągle mieszając. Zagotować, przelać do słoika, zakręcić, lub użyć natychmiast na mieszanie.

Krewetki obrać, oczyścić i osuszyć papierowym ręcznikiem (z mokrych krewetek ciasto zjeżdża). Przygotować olej z orzeszków ziemnych w woku, na głębokość 3 cm. (Jest wystarczająco gorący, gdy patyczek bambusowy postawiony na sztorc w środku woka formuje bąbelki na dnie)

Przygotować ciasto do maczania:

1/2 szklanki zwykłej maki

1/2 szklanki maki ziemniaczanej lub ziemniaczanej

Zimna lodowata woda

Roztrzepać makę z taką ilością wody, aby było jak ciasto na naleśniki. Mogą być grudki. Natychmiast maczać krewetki w cieście i wsuwać w gorący olej. Gdy złote, wyjąć i osuszyć na papierowych ręcznikach.

Podawać na ryżu, polane gorącym, słodko-kwaśnym sosem.

Mozna również krewetki usmażyć na 2 łyżkach oleju, bez maczania w cieście. Należy dodać wtedy ząbek czosnku lub kawałek imbiru do oleju przed smażeniem. Gdy prawie gotowe, zalać słodko-kwaśnym sosem w woku, podawać na ryżu.

Dla odważnych:

można dodać do sosu parę kropelek Hot Sesame Oil, który jest bardzo ostry lub parę kropelek Tabasco czy Chili Oil.

---

Mozna tez posypac krewetki na talerzu szczypta tostowanych nasion sezamowych, jako ladne wykonczenie. (Jak pietruszka w europejskich potrawach).

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)