
Krewetki smażone z czosnkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4956 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

24 krewetki sredniej wielkosci,

10 zabkow czosnku,

1/2 lyzeczki soli,

1/2 lyzeczki pieprzu,

1/2 lyzeczki bialego octu winnego,

2 lyzki oliwy,

3 lyzki masla,

2 lyzki soku z cytryny.

1. Krewetki obrac ze skorupek, usunac czarne zylki, oplukac w osolonej wodzie, osaczyc na sicie.

2. Dwa zabki czosnku rozetrzec z sola i pieprzem. Dolac 1/2 lyzki octu. Wlozyc krewetki i wymieszac. Odstawic na 30 min.

3. Pozostale zabki czosnku rozgniesc. Na patelni rozgrzac oliwe i maslo, wrzucic czosnek i smazyc 2-3 min. Wlozyc krewetki, smazyc po 1,5 min z kazdej

strony. Gdy zrobia sie rozowe i nieprzezrocyste zdjac z ognia.

4. Krewetki skropic sokiem z cytryny, wymieszac i podawac od razu z gotowanym ryzem.

- Czas smazenia krewetek zalezy od ich wielkosci - nie nalezy smazyc zbyt dlugo, gdyz stwardnieja. Dobrze usmazone krewetki powinny byc rozowe, miekkie i

soczyste.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 40.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)