
Krewetki w koronie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3429 razy.

Porcja dla ? osob. Czas przygotow. 30 min.

6 duzych krewetek,

2 paczki somen (cienki makaron japonski) lub makaronu nitki,

1 kwadrat suszonych alg nori (przepis w rozdziale "ogolne"),

olej do glebokiego smazenia.

Ciasto:

2 zoltka,

50 ml zimnej wody,

250 g maki.

1. Krewetki oczyszcic z lusek, odciac glowy, umyc w zimnej wodzie.
2. Wymieszac make, wode i zoltka na dosc jednorodna mase.
3. Algi nori pociac na paski o szerokosci 4 cm.
4. Makaron rozlozyc rowno na desce.
5. Kazda krewetke obtoczyc w cieście, a nastepnie starannie w makaronie tak, aby sie ukladal wzdluz jej ksztaltu (konce beda troche wystawac), owinac w polowie paskiem z alg nori.
6. Rozgrzac olej, usmazyc krewetki na zloty kolor, osaczyc z oleju na bibule. Mozna kazda krewetke przekroic na pol bardzo ostrym nozem, prowadzac ciecie w polowie paska alg nori.
7. Ulozyc krewetki na polmisku wylozonym zgieta w pol bibulka lub papierowa serwetka, udekorowac barwnymi warzywami. Podawac z sosem sojowym lub worcester.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 30.

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