
Krewetki z imbirem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2920 razy.

15 szt. Czas przygotow. 25 min.

15 duzych krewetek (swiezych lub mrozonych),

2 lyzki maki ziemniaczanej,

1 lyzka posiekanego swiezego imbiru,

1 lyzka posiekanej bialej czesci dymki,

2 zabki posiekanego czosnku,

2 lyzki miodu,

2 lyzki sosu sojowego,

sok z 1 cytryny,

sok z 1 pomaranczy,

125 ml wody,

sol, tabasco.

1. Przygotowac sos: 100 ml wody wymieszac z sosem sojowym i sokiem z cytryny i

pomaranczy. Dodac miód, posiekany imbir, czosnek i dymke. 2 lyzki maki ziemniaczanej wymieszac dokladnie z pozostała woda. Dodac do sosu i zagotowac.

Doprawic sola i tabasco. Ochlodzic.

2. Krewetki obrac, usunac czarne zytki, umyc w osolonej wodzie, osaczyc na sicie.

3. Wlozyc krewetki do przygotowanego sosu, marynowac 1 godz.

4. Krewetki wyjac z marynaty, ulozyc na aluminiowej folii, skropic sosem z marynaty, piec w grillu 5 min.

5. Po wyjeciu z grilla przekluc kazda krewetke wykalaczka. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 88.

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