
Krokiety krewetkowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2560 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 30 min.

400 g duzych krewetek,

2 zabki czosnku,

kawalek imbiru (1 cm),

2 lyzki sosu rybnego,

kilka ziaren pieprzu,

1 maly korzen kolendry lub pietruszki,

4 cienkie nalesniki lub kilka platkow ciasta ryzowego,

10 nitek ugotowanego makaronu,

4 szklanki oleju do glebokiego smazenia.

Sos:

1/4 szklanki cukru,

1/2 szklanki wody,

1/2 szklanki czerwonego octu winnego,

2 lyzeczki sosu rybnego,

2 czerwone papryczki chilli,

1/2 marchewki,

1/4 szklanki orzechow ziemnych,

do przybrania liscie salaty, cytryna, listki pietruszki.

1. Krewetki oplukac i obrac zostawiajac skorupke przy ogonku.

2. Platy ciasta ryzowego ulozyc na wilgotnej sciereczce aby zmiekly i pokrajac na kwadraty 10 x 10 cm. Jezeli uzywamy nalesnikow nalezy je tylko pokroic na kwadraty tej samej wielkosci.

3. Czosnek, imbir, kolendre obrac, umyc, posiekac, pieprz utluc, wymieszac z sosem rybnym.

4. Krewetki, jesli zwiniete, naciac w paru miejscach na grzbiecie, wyprostowac, wymieszac ze skladnikami marynaty, marynowac 5 min.

5. Przygotowac sos. Wode z cukrem gotowac 10 min. az sie lekko zagesci, dodac

ocet, sos rybny i posiekane chilli, ostudzic. Przybrac cieniutkimi niteczkami marchewki i posiekanymi orzechami.

6. Krewetki wyjac, marynate podsmażyc az zgestnieje.

7. Na kwadracie ciasta rozsmarowac odrobine zageszczonej marynaty, polozyc krewetke, kilka kawalkow (10 cm) makaronu tak, aby kilka cm wystawal poza ciasto, zawinac krokieciki i smazyc w rozgrzanym oleju na ciemnozloty kolor.

Osuszyc na papierowym reczniku.

8. Polmisek wylozyc oplukanymi i osuszonymi liscmi salaty, udekorowac cwiartkami cytryny i listkami pietruszki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 18.

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