
Krokiety z krewetek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2287 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 45 min.

350 g ugotowanych krewetek,

2 zębki czosnku,

1 łyżeczka sproszkowanego imbiru,

1/2 zielonej papryczki chilli,

1/2 czerwonej papryczki chilli,

1 duża cebula,

1/2 łyżeczki turmeriku,

1/2 łyżeczki mielonego czarnego pieprzu,

1/2 łyżeczki soli,

1 jajko,

100 g masła,

bulka tarta,

3-4 liście miety.

1. Zmleć ugotowane i obrane ze skorupki krewetki, czosnek, imbir, chilli, cebule, turmerik, pieprz i sol.
2. Otrzymana masa starannie wymieszać z jajkiem. Uformować krokiety o średnicy ok. 4 cm. Obtoczyć w tartej bulce i smażyć w masle po obu stronach na złoto przez 6-7 min.
3. Podawać przybrane całymi krewetkami i posiekanymi liśćmi miety.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 22.

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