
Smazone tosty krewetkowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2064 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 50 min.

250 g surowych krewetek,

50 g słoniny,

4 wodne kasztany,

1 łyżeczka chińskiego wina ryżowego lub sherry,

3/4 łyżeczki soli,

1/4 łyżeczka cukru,

biały pieprz,

1 jajko,

1 kopiastra łyżka maki kukurydzianej,

1 bochenek chleba tostowego,

olej do głębokiego smażenia.

1. Krewetki umyc pod bieżącą wodą, wyjąć ze skorupki i usunąć czarne żyłki. Następnie krewetki oraz słoninę posiekać tasakiem na miążgę. Słoninę można pokroić na drobne kawałki i zmiksować, dodać krewetki i zmiksować jeszcze raz

przez kilka sekund.

2. Jajko lekko ubić. Kasztany drobno pokroić. Połączyć z pastą z krewetek i

słoniny. Dodać wino, sól, cukier, pieprz, jajko oraz makę kukurydzianą.

Wymieszać.

3. Odcinać skórki z chleba, a następnie podzielić każdą kromkę na 4 kwadraty.

Posmarować kanapki pastą.

4. Olej rozgrzać w garnku i smażyć na nim kanapki przez 2-3 min., odwracając w

połowie smażenia, tak aby równomiernie się przyrumieniły (można również w

środek każdej kanapki wcisnąć połowki ugotowanych jajek przepiórczych, a

następnie smażyć na oleju). Podawać gorące.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 16.

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