Smazone tosty krewetkowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2103 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 50 min.

250 g surowych krewetek,

50 g sloniny,

4 wodne kasztany,

1 lyzeczka chinskiego wina ryzowego lub sherry,

3/4 lyzeczki soli,

1/4 lyzeczka cukru,

bialy pieprz,

1 jajko,

1 kopiasta lyzka maki kukurydzianej,

1 bochenek chleba tostowego,

olej do glebokiego smazenia.

1. Krewetki umyc pod biezaca woda, wyjac ze skorupek i usunac czarne zylki. Nastepnie krewetki oraz slonine posiekac tasakiem na miazge. Slonine mozna pokroic na drobne kawalki i zmiksowac, dodac krewetki i miksowac jeszcze raz

przez kilka sekund.

2. Jajko lekko ubic. Kasztany drobno pokroic. Polaczyc z pasta z krewetek i

sloniny. Dodac wino, sol, cukier, pieprz, jajko oraz make kukurydziana.

Wymieszac.

3. Odciac skorke z chleba, a nastepnie podzielic kazda kromke na 4 kwadraty.

Posmarowac kanapki pasta.

4. Olej rozgrzac w garnku i smazyc na nim kanapki przez 2-3 min., odwracajac w

polowie smazenia, tak aby rownomiernie sie przyrumienily (mozna rowniez w

srodek kazdej kanapki wcisnac polowki ugotowanych jajek przepiorczych, a

nastepnie smazyc na oleju). Podawac gorace.

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

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