
Szaszlyki z krewetek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2065 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

16 duzych krewetek,

sol, pieprz,

swieze liscie pietruszki i koperku,

olej do smazenia.

Sos:

4 filety anchois,

3 lyzki oleju,

90 g masla,

2 zabki czosnku,

50 ml brandy,

1 lyzeczka musztardy,

1 lyzka soku cytrynowego.

1. Krewetki obrac ze skorupki, zostawiajac kawalek skorupki przy ogonku. Oczyszcic, usunac czarna zylke, oplukac w osolonej wodzie.

2. Pietruszke i koperek umyc pod biezaca woda.

3. Nadziac po 4 krewetki na kazdy precik do szaszlykow. Osolic, posypac pieprzem.

4. Blache posmarowac olejem. Ulozyc na niej szaszlyki, pedzelkiem lekko natluscic. Wstawic do ogrzanego piekarnika, piec 8 min w temp. 180°C. W czasie

pieczenia obracac.

5. Przygotowac sos: na lyzce masla usmazyc obrany i posiekany czosnek. Dodac

brandy. Utrzec anchois z reszta masla. Dodac sok cytrynowy i musztarde. Wymieszac wszystkie skladniki sosu.

6. Sos wylac na talerze. Na sosie ulozyc szaszlyki, przybrac ziolami i od razu

podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 32.

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