

Krewetki w chrupiącej ostro-słodkiej panierce i aromatyczna miodowo - rozmarynowa salsa



Autor: **OverTheHeaven_pl**
Przepisów: 23 Ocena: 94



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Krewetki 10- 12 sztuk
- Jajko 1 szt.
- Cukier 1 łyżka
- mąka pszenna Typ 500 1 łyżka
- Bułka tarta
- Papryka najlepiej 3 kolory
- Cebula
- Cukinia
- Miód
- Rozmaryn

Sposób przygotowania:

1) Warto dodać :

- sok z cytryny
- świeży szczypiorek

1. Krewetki oczyszczamy i panierujemy najpierw w mące, następnie w jajku, na koniec w bułce tartej wraz z cukrem i chilli w proszku.

2. W międzyczasie przygotowujemy salsę - wszystkie warzywa kroimy na drobną kostkę i dodajemy łyżkę miodu i pół małej łyżeczki rozmarynu.

3. Krewetki smażymy na mocno rozgrzanej patelni z 2 łyżkami oleju , z każdej strony po 2-3 minuty.

4. Salsę podgrzewamy w garnuszku aż do całkowitego rozpuszczenia się miodu (ok. 2-3 minuty) i podajemy.....

Smacznego :)

P.S. Dla fanów koziego sera - w tej samej panierce możemy obtoczyć kozi ser i w ten sam sposób usmażyć go na patelni - do smażenia najlepiej nadaje się ser twardy , lub taki ze skórką po boku.



Twoje notatki do przepisu: