

krewetki w panierce kokosowej

Autor: **FoodSafari**Przepisów: **247** Ocena: **1508**

1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 400 g krewetek tygrysich z ogonkiem
- 3-4 łyżki mąki pszennej
- pół szklanki mąki kokosowej
- Jajko
- Sól
- 3 łyżeczki przyprawy aglione seasoning
- olej kokosowy

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę kokosową, mieszamy z mąką pszenną i przyprawami.
- 2 W drugim naczyniu rozbijamy jajko, następnie roztrzepujemy je widelcem.
- 3 Krewetki panierujemy w panierce z mąki, jajku i jeszcze raz panierce.
- 4 Krewetki smażymy na złoty kolor w głębokim tłuszczu, ja do tego celu użyłam oleju kokosowego.
- 5 Gotowe krewetki podajemy z ulubionym sosem np. czosnkowym lub tysiąca wysp.

Twoje notatki do przepisu: