

Жареные креветки

Автор: Jaxa

23.11.2010 15:35 -



Жарить креветок следует на большом огне, тогда они будут иметь красивый цвет и отменный вкус.

Требуемые ингредиенты

- 400г. свежих креветок средней величины
- 1 чашка муки
- 1,5 ч. ложки порошка для выпечки
- 0,5 ч. ложки соли
- щепотка мускатного ореха
- 1 крупное яйцо
- 0,5 чашки пива
- растительное масло для жарки

Очищенные креветки проварить в небольшом количестве воды в течение 4 минут, откинуть на дуршлаг и отставить. Смешать сухие ингредиенты. Взбить яйцо с пивом и добавить к муке, хорошо перемешав и взбив. Оставить смесь постоять в течение часа. Нагреть масло. Окунуть каждую креветку во взбитую массу, опустить в масло и жарить, пока она не станет коричневой.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}