

Jak podawać krewetki?



Opis wskazówki

Krewetki to jedne z najbardziej wykwinnych dodatków. Ich przygotowanie nie jest trudne, a podane odpowiednio przygotowane na pewno zrobią wrażenie!

Ich dodatkowym atutem jest to, że zawierają duże ilości białka, witamin z grupy B, selenu i innych mikroelementów. Pokochają je także osoby na diecie, bo są wyjątkowo niskokaloryczne.

Krewetki w białym winie

To chyba najbardziej popularna wersja krewetek, którą przygotujesz w ekspresowym tempie. Potrzebne Ci będą: cebula szalotka, czosnek, białe wino, krewetki, kremowy serek, mielona papryka i posiekana natka pietruszki. Na patelni zeszklij szalotkę z czosnkiem i dodaj krewetki. Lekko je podsmaż i podlej białym winem. Dodaj serka kremowego, by zagęścić danie. Dopraw papryką i natką pietruszki. Najlepiej podawaj je z makaronem lub grzankami.

Panierowane krewetki

Do przygotowania panierowanych krewetek potrzebne Ci będą: krewetki, sól, pieprz, czosnek granulowany, mąka, mielona czerwona papryka, jajko, bułka tarta i olej do smażenia.

Krewetki posyp solą, pieprzem i czosnkiem. W osobnej misce wymieszaj mąkę z papryką (1 łyżeczka papryki na 1 szklankę mąki). W kolejnej misce rozbij i rozbełtaj jajka. Na płaski talerz wysyp bułkę tartą. Krewetki obtocz najpierw w mące, następnie w jajku, a na końcu w bułce tartej. Smaż je na rozgrzanym, głębokim oleju przez około 5 minut, aż nabiorą złotego koloru. Po usmażeniu przełóż je na ręcznik wyłożony papierem kuchennym, by pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Panierowane krewetki najlepiej smakować będą z sosem pomidorowym lub czosnkowym.

Pikantne krewetki z chili i czosnkiem

Potrzebne będą: krewetki, sól, pieprz, oliwa, suszone, drobno posiekane chilli, ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę, sok z cytryny i drobno posiekana natka pietruszki.

Krewetki dokładnie umyj i dopraw solą i pieprzem. Na rozgrzanej patelni, na oliwie podsmaż posiekane papryczki chili. Dodaj krewetki. Nie mieszając smaż je przez około 1,5 minuty. Krewetki przemieszaj, przewrót na drugą stronę i smaż przez kolejną minutę. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek i smaż przez kolejną minutę. Przełóż krewetki do miseczki i dokładnie wymieszaj. Dodaj wyciśnięty sok z cytryny, posiekaną natkę pietruszki i dobrze wymieszaj. Najlepiej podawaj je z rukolą i świeżym pieczywem.