

Krevetové kuličky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- krevety 350 g
- jarní cibulka 2 ks
- bramborový škrob 2 lžička
- olej 1 lžíce
- vlašské ořechy 100 g
- citrón 1 ks
- čerstvý zázvor 40 g
- knorr aromat 20 g
- bílek 1 ks
- sherry 0.5 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Krevety a ořechy nakrájejte nadrobno. Jarní cibulky a zázvor oloupejte a posekejte. Ve velké misce smíchejte krevety, ořechy, cibulky a zázvor. Přidejte sherry a koření Knorr Aromat. Ušlehejte bílek a spolu s bramborovým škrobem ho přidejte do misky. Opět vše zamíchejte a ze vzniklé hmoty formujte malé kuličky. Pořádně rozpalte olej a hodte na něj kuličky. Smažte po dobu 3 minut, poté je vyndejte, nechejte odkapat a položte na talíř. Pokapejte citrónovou šťávou a servírujte s rýží, těstovinami nebo jako samostatné jídlo.

