

Smažené krevety a cibulové kroužky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl a mletý pepř bílý 1 špetka
- majonéza 3 lžíce
- krevety mražené 300 g
- citron 6 kapka
- olivový olej 1 ks
- cibule velká 1 ks
- **na obalení**
- hladká mouka 1 ks
- **na ozdobu**
- paprika (oranžová) 1 ks
- petrželka 1 ks
- **těstíčko**
- solamyl 2 lžička
- mouka hladká 2 lžíce
- vejce 2 ks
- sýr Eidam 45% 40 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Španělsko

Počet porcí: 1

Postup:

Krevety necháme rozmrazit a odkapat. Cibuli oloupeme a narábíme asi na půl cm široká kolečka.

Kolečka opatrně rozebereme na kroužky. Kroužky navlhčíme vodou a obalíme v hladké mouce. Jemně nastroháme sýr. Majonézu rozmícháme s několika kapkami citronu a ochutíme solí a bílým pepřem. Necháme v chladu.

Těstíčko : rozšleháme vejce s moukou , solamylem a vmícháme sýr.

Rozpálíme olej ve kterém smažíme nejdříve krevety obalené v nepřiliš hustém těstíčku. Vyjmeme z oleje a necháme odkapat na ubrousku. Nyní do těstíčka namáčíme obalené cibulové kroužky a v témže oleji smažíme dorůžova. Rovněž necháme na ubrousku odkapat.

Doprostřed talířku navršíme krevety, okolo nich nazdobíme ochucenou majonézu a po okraji talíře rozprostřeme cibulové kroužky. Barevně doladíme paprikou a petrželkou. Podáváme teplé.