

Crispy Soft Shell Crab NamTok

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 1 l
- soft shell crab 2 ks
- **na obalení**
- kukuřičný škrob 20 g
- **omáčka**
- cukrový sirup 10 g
- limetová šťáva 30 g
- rybí omáčka 20 g
- **salát**
- čerstvá máta 10 g
- kafrový list 2 ks
- šalotka 2 ks
- chalapeños 2 ks
- čerstvý koriandr 10 g
- citronová tráva 20 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Vietnam

Počet porcí: 1

Postup:

Čerstvého kraba (75 - 90 g) osušíme v utěrce a vymačkáme z něj veškerou vodu.

Kraby obalíme v kukuřičném škrobu a dáme do pánve s rozehrátým slunečnicovým olejem. Smažíme 3 - 4 minuty. Krab by měl krásně zčervenat a získat křupavý povrch.

Mezitím na jemno natrháme bylinky, které následně smícháme s nakrájenou citronovou trávou, kafrovými listy, mátou, koriandrem, šalotkou a nakrájenými chalapeños. Vznikne nám salát, který dochutíme omáčkou Nam Pla připravené z cukrového sirupu, rybí omáčky a limetové šťávy. Podle chuti vše zakápneme limetou a osladíme hnědým cukrem.

Crispy Soft Shell Crab NamTok podáváme jako chutný hlavní chod.