

Smažené krevety a kousky zeleniny v hladkém těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- krevety 200 g
- treska bílá 200 g
- cibule 220 g
- lilek 200 g
- brambory 220 g
- žampiony 210 g
- paprika 250 g
- olej 500 g
- žloutek 2 ks
- voda 100 ml
- mouka hladká 100 g
- **Omáčka**
- víno mirin 30 g
- sójová omáčka 54 g
- zázvor 3 g
- stock dashi 100 ml
- petrželka - nať 10 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Řecko

Počet porcí: 10

Postup:

Garnelky oloupeme a vyčistíme. Tresku nakrájíme. Zeleninu očistíme a vše nakrájíme na silné proužky. Žloutky smícháme s ledovou vodou a moukou a chvíli šleháme. Ryby a zeleninu necháme chvíli v těstě proležet a smažíme v horkém oleji. (cca 170st.C)

Po usmažení vše necháme okapat na papíru.

Omáčku vyrobíme z teplého dashi a ostatních ingrediencí. Vše dobře promícháme a necháme vychladnout. Při servisu zdobíme sekanou petrželkou.