

Креветки в кляре с соусом из авокадо

Добавил(а) Оля

17.11.13 16:37 - Последнее обновление 17.11.13 17:14



- Креветки тигровые - 0,5 кг.
- Яйцо - 2 шт., Кукурузный крахмал - 2 ст.л., Кунжут - 2 ст.л.
- Соль, Специи для морепродуктов - 1 ч.л.
- **Для соуса:** Авокадо - 1 шт., Лимон, чеснок, Свежий укроп, Оливковое масло, Со.

Креветки в кляре с соусом из авокадо

Добавил(а) Оля

17.11.13 16:37 - Последнее обновление 17.11.13 17:14



Креветки очищаем от панциря.

Делаем неглубокий надрез вдоль, чтобы убрать кишечник.



Очищенные креветки немного солим, добавляем специи.

Хорошо перемешиваем и оставляем на 5-10 минут.

Креветки в кляре с соусом из авокадо

Добавил(а) Оля

17.11.13 16:37 - Последнее обновление 17.11.13 17:14

Готовим кляр.



Для кляра отделяем желтки от белков.

Взбиваем белки двух яиц с щепоткой соли.

Добавляем кукурузный крахмал и взбиваем до однородной воздушной массы.



Соединяем креветки, кляр и кунжут.

Креветки в кляре с соусом из авокадо

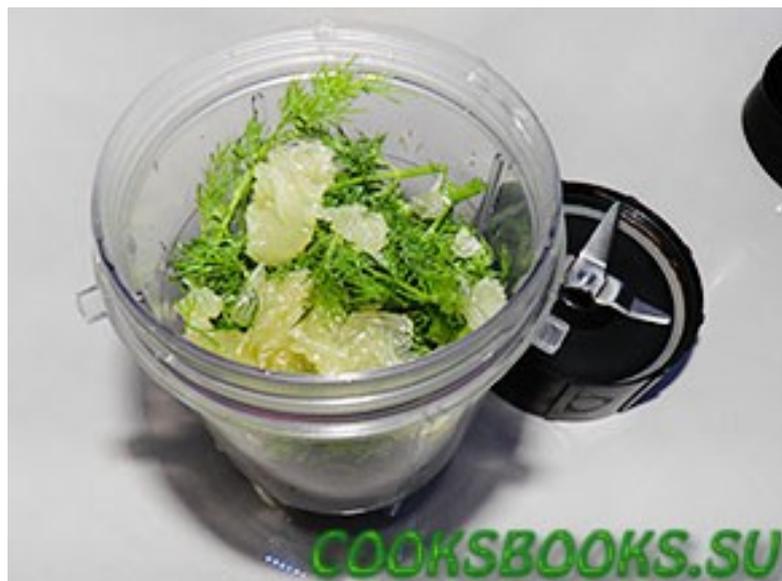
Добавил(а) Оля

17.11.13 16:37 - Последнее обновление 17.11.13 17:14

Хорошо перемешиваем.

Ставим на огонь сковороду с растительным маслом. Масла наливаем 1 см.

Пока масло нагревается, готовим соус.



В блендер складываем мякоть авокадо, мякоть 1 дольки лимона, 1 зубчик чеснока, немного укропа.

Взбиваем до однородной гладкой пасты.

Креветки в кляре с соусом из авокадо

Добавил(а) Оля

17.11.13 16:37 - Последнее обновление 17.11.13 17:14



Соус готов.

Креветки в кляре с соусом из авокадо

Добавил(а) Оля

17.11.13 16:37 - Последнее обновление 17.11.13 17:14



В раскалённое масло выкладываем по одной креветки и обжариваем до золотистой корочки с об



Если налить больше масла, то переворачивать не придётся.

Креветки в кляре с соусом из авокадо

Добавил(а) Оля

17.11.13 16:37 - Последнее обновление 17.11.13 17:14



Приятного аппетита!!!

{kupena_discuss:12}