

Przepis na krewetki w tempurze bez glutenu

Składniki:

Składniki dla 2-4 osób:

- ☐ 250g paczka krewetek tygrysich (Black Tiger)
- ☐ Szklanka koncentratu mąki domowej BEZGLUTEN
- ☐ Szklanka mocno schłodzonej wody
- ☐ 1 łyżeczka soli
- ☐ Olej do smażenia

Przygotowanie

Wodę mieszamy z mąką, solą i żółtkiem. Ciasto powinno mieć konsystencję ciasta naleśnikowego – jeśli jest zbyt gęste, dodajemy więcej zimnej wody. Całość wkładamy na 5 min. do zamrażarki. Rozgrzewamy olej. Krewetki maczamy w cieście i wrzucamy na patelnię. Smażymy do uzyskania złotego koloru. Smacznego!