



Krewetki z pomarańczą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne, proste krewetki o lekko słodkim i lekko kwaśnym posmaku pomarańczy. Zachwycą każdego i sprawią, że będziesz chciał sięgnąć po dokładkę!

Przygotowanie

Krok 1

Wodę mieszamy z miodem, sosem sojowym, imbirem, sokiem z cytryny i sokiem z pomarańczy, a następnie dodajemy mąkę ziemniaczaną i całość zagotowujemy. Studzimy.

Krok 2

Krewetki rozmrażamy w zimnej wodzie przez 15 minut. Następnie krewetki marynujemy w pomarańczowo-cytrynowej marynacie. Odstawiamy na 1 godzinę.

Krok 3

Podajemy polane odrobiną marynatą, ozdobione plastrami pomarańczy, limonką i ulubionymi ziołami.

Krok 4

Podajemy polane odrobiną marynatą, ozdobione plastrami pomarańczy, limonką i ulubionymi ziołami.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki

- 20 krewetek tygrysich
- 3 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki miodu
- 3 łyżki sosu sojowego
- 1,5 pomarańczy + 1 do dekoracji
- 1,5 cytryny
- 2 łyżki imbiru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- ½ szklanki wody
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 2 limonki do podania
- ulubione zioła do posypania (opcjonalnie)