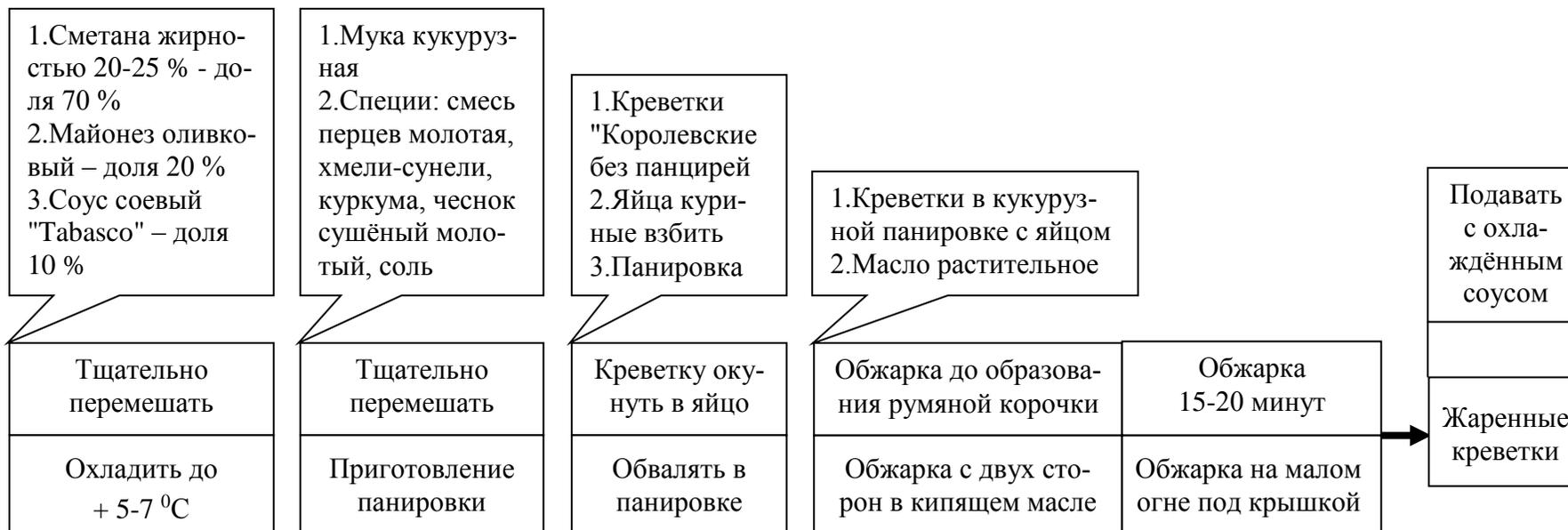


## Жаренные креветки в кукурузной панировке с пикантным соусом (khurs.ru - 2017)



- 1.Креветки "Королевские" без панцирей – 0,5 кг
- 2.Мука кукурузная
- 3.Чеснок сушёный молотый – 0,25 ст. ложки
- 4.Смесь перцев молотая
- 5.Куркума
- 6.Хмели-сунели
- 7.Сметана жирностью 20-25 %
- 8.Майонез оливковый
- 9.Соус соевый "Tabasco"
- 10.Масло растительное
- 11.Яйца куриные
- 12.Соль – 0,25 ст. ложки



## Жаренные креветки в кукурузной панировке с пикантным соусом



1. Берём креветки "Корольские" без панцирей



2. Размораживаем креветки "Корольские"



3. Берём муку кукурузную



4. Насыпаем муку на тарелку



5. Готовим пропорции специй



6. Насыпаем смесь специй в муку



7. Равномерно перемешиваем специи с мукой



8. Берём яйца куриные



9. Выбиваем яйца в посуду



10. Взбиваем яйца куриные



11. Берём соус соевый "Tabasco"



12. Берём майонез оливковый

## Жаренные креветки в кукурузной панировке с пикантным соусом



13. Берём сметану жирностью 20-25 %



14. Окунаем креветки во взбитое яйцо



15. Обваливаем креветку в кукурузной панировке со специями



16. Панированные креветки выкладываем на тарелке



17. Кладём сметану в чашку



18. Наливаем соус соевый "Tabasco" в чашку



19. Кладём майонез оливковый в чашку



20. Тщательно перемешиваем соус и ставим в холодильник



21. Обжариваем панированные креветки в кипящем масле



22. Переворачиваем креветки и подрумяниваем вторую сторону



23. Обжариваем креветки на очень малом огне под крышкой



24. Обжаренные креветки подаём к столу с охлаждённым соусом