Smažené krevety s kokosovým mlékem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

400 g	mražené velké (tygří) oloupané krevety (mohou být s ocáskem)
2 ks	vejce
1 dl	kokosové mléko z plechovky
	hladká mouka
	sůl
	pepř mletý
	hrubě drcené chilli
1 hrnek	kukuřičné lupínky (corn flakes)
	olej na smažení
	citronová šťáva



Postup přípravy

Krevety necháme povolit při pokojové teplotě. V míse si rozšleháme vajíčka, přilijeme kokosové mléko a přimícháme tolik hladké mouky, aby nám vzniklo hladké těstíčko (o konzistenci hustčí než na palačinky). Ochutíme ho solí, pepřem a trochou chilli. Povolené krevety nejprve obalíme ze všech stran v tomto těstíčku a poté je ještě obalíme v rozdrcených kukuřičných lupíncích. Takto připravené je smažíme ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje dozlatova. Osmažené krevety přendáme na papírový ubrousek (odsaje přebytečnou mastnotu) a překapané citronovou šťávou je ihned podáváme. Výborné jsou například s pikantní rajčatovou omáčkou.