**Krevety v tempuře**

Krevety se čím dál více objevují na našich talířích, a to díky své delikátní chuti, univerzálnosti a jednoduché přípravě. Divoké krevety Mylord Premium pocházejí z volného moře u pobřeží Argentiny. Jsou známé svou intenzivní červenou barvou, která pochází z jejich stravy – mořských řas bohatých na astaxhantin. Díky krunýři se dají připravit přímo na grilu, aniž by maso ztratilo svou šťavnatost, a tak si při vaření vždy zachovají svou plnou chuť a vláčnost.

Ať už krevety použijete do exotických pokrmů nebo jako luxusní přílohu, jejich jemná chuť si najde místo v každé kuchyni. Nechte se inspirovat například receptem na krevety v tempuře, které budou skutečnou lahůdkou pro vaše chuťové pohárky.

2 porce

Příprava: 30 minut

**INGREDIENCE NA KREVETY:**

8 ks divokých krevet Mylord Premium (13/15)

5 cm zázvoru

2 jarní cibulky

100 ml bílého vína

sůl a pepř

**INGREDIENCE NA TEMPURU:**

20 g hladké mouky

30 g kukuřičného škrobu

3 g prášku do pečiva

3 bílky

25 g vody

80 g slunečnicového oleje + olej na smažení

**INGREDIENCE NA MAJONÉZU:**

3 lžíce majonézy

2 lžíce sweet chilli omáčky

1 hrst nasekaného koriandru

sůl a pepř

**Příprava:**

1. Krevety oloupejte, osušte a přendejte do mísy. Přidejte k nim jarní cibulku a na menší kousky nakrájený a oloupaný zázvor. Osolte, opepřete a zalijte bílým vínem. Vše promíchejte a nechte alespoň 10 minut marinovat.
2. Mezitím si připravte tempuru. Bílky oddělte od žloutků. Všechny suché ingredience promíchejte v míse a poté přilijte vodu a olej. Znovu promíchejte a na závěr vmíchejte bílky.
3. Olej na smažení rozehřejte v hlubší pánvi nebo rendlíku (ideálně na teplotu 150 stupňů). Oleje by mělo být tolik, aby v něm při smažení mohly krevety plavat.
4. Krevety osušte od marinády a obalte v těstíčku. Zhruba 3 minuty smažte dozlatova.
5. Krevety v tempuře podávejte s domácí majonézou – smíchejte sweet chilli omáčku, nasekaný koriandr a poté směs dochuťte solí a pepřem.

Přejeme dobrou chuť!

*Připraveno ve spolupráci* [*s www.slepicarna-blog.cz/Štěpánem*](http://www.slepicarna-blog.cz/) *Vašákem.*