



## Gruzdintos krevetės tešloje

### Ingredientai

- 50 g Kukurūzų miltų
- 75 g Kvietinių miltų
- 250 ml Gazuoto vandens
- 1 a.š Druskos
- 0.5 a.š MAGGI prieskonių mišinio Persilade
- 600 g Krevečių (be lukštų)
- 4 Svogūnų
- 250 ml Aliejaus
- 20 ml Citrinų sulčių
- 5 g Čiobrelių

### Instrukcija

1. Tešlai išsijokite į dubenį miltus, supilkite vandenį, įberkite MAGGI prieskonius, žiupsnį druskos ir išmaišykite.
2. Svogūnus supjaustykite plonais žiedais. Puode įkaitinkite aliejų. Krevetes mirkykite tešloje, atsargiai dėkite po kelias į įkaitintą aliejų ir po maždaug 2 min. kiaurasamčiu išgriebkite ant popierinio rankšluosčio – tešla turi būti išsipūtusi, traški ir truputį rusva. Tą patį padarykite su svogūnų žiedais.
3. Pagardinkite krevetes citrinų sultimis, sojų padažu ir viską ragaukite.

26 Minutės

4 Porcijos

Angliavandeniai	56.89 g
Energija	889.11 kcal
Riebalai	65.98 g
Baltymai	23.41 g