



PANEERITUD KUNINGKREKETID TŠILLIGA

Retsept: Grete Šillis

Valmistamine

Sulata krevetid üles. Pese ja puhasta tšillikaun seemnetest ning haki peeneks. Puhasta küüslauk ja viiluta. Löö kaussi lahti muna ja vispelda kergelt läbi. Kalla teise kaussi riivsaia. Aseta sulanud krevetid munasegusse ja lisa seejärel riivsaia. Paneeringus krevetid jäta mõneks ajaks kõrvale. Kuumuta pann, lisa rasvaine, peeneks hakitud tšilli ja küüslauguviilud. Lisa paneeringus krevetid tšilli-küüslaugu segusse ja küpseta pannil umbes 10 minutit või kuni oled veendunud, et krevetid on seest küpsenud. Aseta taldrikule salatisegu, lisa viilutatud redis, tükeldatud kantaluup, granaatõunaseemneid ja Kreeka pähkleid ning kõige peale paneeritud krevetid.

- 1 pakk (300 g) kuningkrevette
- 1 pakk Veski Mati Riivsaia
- 3 spl magusat tšillikastet
- 1 kanamuna
- 25 g laktoosivaba võid
- 1 keskmise suurusega punane tšillikaun
- 4 pisemat küüslauguküünt
- salatisegu
- redist
- granaatõunaseemneid
- kantaluupi (cantaloupe melonit)
- Kreeka pähkleid