

Kokosowe krewetki

Kokosowe krewetki – chrupiąca przekąska z egzotycznym twistem

Delikatne krewetki w chrupiącej kokosowej panierce to prawdziwa uczta dla podniebienia. Sekret tej wyjątkowej potrawy tkwi w niezwykłym połączeniu składników – wiórków kokosowych, piwa i Fixu Knorr, które tworzą lekkie, napowietrzone ciasto. Złociste, aromatyczne krewetki w kokosowej otulinie najlepiej smakują z pikantnym dipem musztardowo-chrzanowym, który doskonale podkreśla ich delikatny smak.

Dla kogo?

Kokosowe krewetki to doskonała propozycja dla miłośników owoców morza, którzy szukają nowych, ciekawych smaków. To również świetny pomysł na przekąskę dla osób, które dopiero rozpoczynają swoją przygodę z owocami morza – słodkawy kokos łagodzi intensywny smak krewetek, czyniąc je bardziej przystępnymi dla nieprzekonanych.

Na jaką okazję?

Ta wykwintna przekąska sprawdzi się idealnie podczas romantycznej kolacji we dwoje – nie bez powodu owoce morza słyną ze swoich właściwości afrodyzjaków. Równie dobrze sprawdzą się jako efektowna przystawka na przyjęciu, gdzie z pewnością znikną w mgnieniu oka, wzbudzając zachwyt gości.

Czy wiesz, że?

W Polsce owoce morza wciąż są spożywane stosunkowo rzadko, mimo ich powszechnej dostępności. Krewetki tygrysie, znacznie

większe od pozostałych gatunków, są szczególnie cenione przez smakoszy ze względu na swój wyjątkowy smak i mięsistą strukturę.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami do kokosowych krewetek! Oprócz klasycznego dipu musztardowo-chrzanowego, świetnie sprawdzi się również [sos](#) czosnkowy, słodko-kwaśny lub pikantny sos chili. Możesz także dodać do panierki odrobinę curry lub płatków chili, aby nadać krewetkom orientalny charakter.