# Andrzejki za dwa dni, a Ty wciąż bez pomysłu na przekąski? Krewetki przybywają z odsieczą

Andrzejki to doskonała okazja do spotkań w gronie przyjaciół, wróżb i… smacznych przekąsek! Jeśli wciąż zastanawiasz się, jaką przekąską zaskoczyć gości, mamy dla Ciebie rozwiązanie: krewetki w tempurze. Przepisem podzielił się szef kuchni Dworu Korona Karkonoszy, miejsca znanego z wyjątkowych smaków i pięknych przyjęć. Ten elegancki i łatwy w przygotowaniu przysmak sprawi, że Twoje andrzejkowe przyjęcie będzie kulinarnym sukcesem!

**Przepis na krewetki w tempurze**

### Składniki:

* 500 g krewetek (obranych i oczyszczonych)
* 1 szklanka mąki pszennej
* 1/2 szklanki mąki kukurydzianej
* 1 jajko
* 1 szklanka bardzo zimnej wody gazowanej
* Sól do smaku
* Olej do głębokiego smażenia
* Sos sojowy lub słodki sos chili do podania

### Przygotowanie:

1. **Przygotowanie ciasta tempura**:
   * W misce wymieszaj mąkę pszenną i mąkę kukurydzianą.
   * Dodaj jajko i bardzo zimną wodę gazowaną. Delikatnie wymieszaj, aby składniki się połączyły, ale nie mieszaj zbyt długo – ciasto powinno być lekko grudkowate.
2. **Przygotowanie krewetek**:
   * Oczyść krewetki, pozostawiając ogonki.
   * Posól krewetki do smaku.
3. **Smażenie**:
   * W głębokim garnku lub frytkownicy rozgrzej olej do temperatury około 180°C.
   * Zanurzaj krewetki w cieście tempura, a następnie delikatnie wkładaj do gorącego oleju.
   * Smaż krewetki przez około 2-3 minuty, aż będą złociste i chrupiące.
   * Wyjmij krewetki z oleju i odsącz na papierowym ręczniku.
4. **Podanie**:
   * Podawaj krewetki w tempurze od razu po usmażeniu, z sosem sojowym lub słodkim sosem chili.