



Krewetki w cieście kataifi z dipem jogurtowo-miętowym

3 porcje ⌚ 15 minut

Składniki

- Krewetki:
- 12 dużych, surowych krewetek (najlepiej obranych z ogonkami)
- 100–120 g ciasta kataifi (rozrożonego)
- 2–3 łyżki masła klarowanego lub oliwy
- 1 ząbek czosnku (starty)
- szczypta soli i pieprzu
- sok z 1/2 cytryny
- Dip jogurtowo-miętowy:
- 1/2 szklanki gęstego jogurtu greckiego
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka miodu
- 1–2 łyżki świeżej mięty, drobno posiekanej
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

- 1 Przygotuj krewetki: Jeśli są mrożone – rozmroź je i osusz. Skrop sokiem z cytryny, dopraw solą, pieprzem i czosnkiem. Odstaw na kilka minut.
- 2 Przygotuj ciasto kataifi: Porwij kataifi na cienkie pasma długości ok. 20–25 cm. Rozluźnij je palcami, żeby były bardziej puszyste.
- 3 Owijanie krewetek: Każdą krewetkę owiń dokładnie paskami kataifi – zacznij od części z mięsem, zostawiając ogonek odkryty. Delikatnie dociśnij, by ciasto siętrzymało.
- 4 Smażenie lub pieczenie: Pieczenie (lżejsza wersja): Ułóż krewetki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Skrop roztopionym masłem lub oliwą. Piecz w 200°C przez ok. 12–15 minut, aż będą złociste i chrupiące. Smażenie (bardziej chrupiąca wersja): Rozgrzej masło klarowane na patelni. Smaż krewetki z obu stron na złoty kolor – ok. 2–3 minuty z każdej strony.
- 5 Przygotuj dip: Wymieszaj wszystkie składniki dipu – jogurt, cytrynę, miód, miętę. Dopraw do smaku.
- 6 Podawanie: Ułóż krewetki na półmisku, podaj z miseczką dipu i cząstkami cytryny. Możesz udekorować świeżą miętą lub listkami kolendry.