

Krõbedad räimed ebaküdooniamajoneesiga kuuele

Vaja läheb

12 tk keskmise suurusega räime

120 g tempura jahu

200 g panko riivsaia

Soola, pipart, toiduõli praadimiseks

Tee nõnda

1. Maitsesta räimed soola ja pipraga.
2. Valmista tempura jahust ja veest koorepaksune tainas.
3. Kasta räimed tainasse ja seejärel pankosse.
4. Prae rohkes õlis.
5. Serveeri ebaküdoonia- või sidrunimahlaga maitsestatud majoneesiga.

