

Tajlandski slani kolači od škampa

Za 4 osobe

½ glavice crnog luka
2 čena belog luka
250 g očišćenih škampa
½ crvene babure
½ žute babure
mladi luk
3 kašike majoneza
½ kašičice senfa
šolja prezli
malo ljute paprike
so i biber

Paniranje

ulje za prženje
šolja prezli
jaje

Preliv

kašika meda
mali komad đumbira
ljuta papričica
sos od soje
sok od ½ limete
biber
kašika vode

Prilog

pirinač
sveža salata

Način pripreme

1. Izdinstati crni luk i škampe. Kada se ohlade sipati ih u činiju i dodati sve sastojke: seckane babure, mladi luk, senf, majonez, ljutu papriku, prezle, so i biber po ukusu. Sve to dobro sjediniti da se dobije smesa iz koje će se formirati male pljeskavice. Uvaljati ih u jaja i prezle, pa ih ispržiti na ulju na srednje jakoj vatri.
2. Napraviti preliv od meda, rendanog đumbira, malo ljute papričice, soka od ½ limete, soja sosa i vode sa dodatkom bibera.
3. Obariti pirinač i očistiti salatu.

4. Servirati na tanjiru pirinač, salatu, preliv i kolače od škampa.