Krevečių karpačas

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

Pagrindas

- krevetės, išlukštentos, be galvų, be kiautų, nevirtos. Puikiai tinka šaldytos, tiesiog prieš gaminant atitirpinkite.
- extra virgin alyvuogių aliejus
- laimas - žalioji citrina, tarkuosim žievelę ir spausim sultis
- druska, skaniausia sūdyti druskos dribsniais (maldon tipo druska)

Pasirenkami priedai

- braškės, ir/arba avietės, granatai, apelsinas ar mandarinas pjaustytas smulkiais gabalėliais, mango gabaliukai. Pasirinkite pagal sezoną. Aš gaminau su braškėm ir dar pabarsčiau granatų sėklų.
- krapai, arba šviežios kalendros, arba rukula, arba daigai.
- kajeno pipirų dribsniai, ar šviežio aitraus pipiriuko grižinėliai

Gaminimo eiga

Krevečių pagrindas

1. atitirpintos krevetės išdėliojamos ant aliejumi patepto kepimo popieriaus (ar maistinės plėvelės). Dėliokite vieną šalia kitos, paliekant nedidelius tarpelius, pusės krevetės storio, tam kad krevetėms užtektų vietos kai bus suplotos.

2. Skersmenį pasimatuokite pagal lėkštę, kurioje serviruosite.

3. Išdėliotas krevetes uždenkite aliejumi pateptu kepimo popieriumi ar maistine plėvele ir suplokite, tam puikiai tinka nedidelis puodas su rankena.

4. suplotas krevetes dėkite į šaldymo kamerą, tegul keletą minučių pašąla. Bus lengviau perdėti į puodą, o ir saugiau, termiškai neapdoroti produktai turi būti tinkamai laikomi.

Priedai

5. braškes (ar kitas uogas / vaisius) nuplaukite ir susmulkinkite

6. žalumynus gerai nuplaukite ir nusausinkite po bėgančiu vandeniu

7. gerai nuplaukite laimą

Patiekimas

8. Į lėkštę atsargiai perkelkite krevetes: nuimkite viršutinį popieriaus ar plėvelės sluoksnį, uždenkite lėkšte, tada lėkštę apverskite ir nuimkite kitą sluoksnį.

9. Ant krevečių užtarkuokite laimo žievelės, nereikia labai daug, užtenka šiek tiek, tik kad suteiktų gaivaus kvapo ir skonio

10. Pašlakstykite krevetes laimo sultimis, pasistenkite kuo tolygiau paskirstyti. Laimo rūgštis pamarinuos ir "pagamins" krevetes.

11. Pašlakstykite alyvuogių aliejumi.

12. Pasūdykite druskos dribsniais, jei mėgstate labai tinka aštresni kajeno pipirų dribsniai, ar net šviežio aitraus pipiriuko griežinėliai.

13. Pagardinkite uogomis ir žolelėmis.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt