

# Сочные блинчики из морепродуктов

Общее время 30 мин

## ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

|          |   |
|----------|---|
| 500 г    | сырых очищенных креветок  |
| 500 г    | очищенных кальмаров   |
| 200 мл   | <u>острого чили соуса</u><br><u>Кимчи Kikkoman</u>  |
| 500 г    | очищенных осьминогов  |
| 3        | пучка зеленого лука   |
| 2        | мелко нарезанных перца чили   |
| 500 г    | пшеничной муки  |
| 200 г    | моркови   |
| 6        | яиц   |
| 500 мл   | воды  |
| 200 г    | картофельного крахмала  |
| 3 ст. л. | кунжутного масла<br>Перец по вкусу  |
| 200 мл   | растительного масла<br>для жарки<br><u>соевого соуса</u><br><u>натурального брожения</u><br><u>Kikkoman</u><br>(по желанию, для подачи) |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Тесто: Мелко нарежьте морковь и зеленый лук, сохранив немного зеленого лука для украшения. Добавьте к ним перец чили. Очищенные морепродукты нарежьте кубиками и тщательно перемешайте в миске с овощами, яйцами, мукой, крахмалом, кунжутным маслом, водой и чили соусом. Приправьте получившееся тесто перцем по вкусу. Разогрейте масло в сковороде и обжаривайте блинчики до золотистой корочки.

Подача: Посыпьте блинчики зеленым луком и подавайте с соевым соусом Kikkoman.