KIKKOMAN

Сочные блинчики из морепродуктов

Общее время **30 мин**

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

500 г	сырых очищенных креветок
500 г	очищенных кальмаров
200 мл	острого чили соуса Кимчи Kikkoman
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
	Перец по вкусу
200 мл	растительного масла для жарки
	соевого соуса натурального брожения Kikkoman (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.