

Krewetki black tiger z makaronem ryżowym

Autor: **beata**Przepisów: **43** Ocena: **1264**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- krewetki black tiger, 250g
- makaron ryżowy, 1 opakowanie
- czosnek, 4 ząbki
- kiełki fasoli mung (świeże), 1 opakowanie
- marchewka, 1
- pietruszka korzeń, 1
- Natka pietruszki, 1 mały oęczek
- imbir straty, 1 łyżeczka
- papryczka chilli, 1
- limonka, 1
- sos sojowy
- orzechy nerkowca, 2 garście

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron należy 10 minut moczyć w zimnej wodzie, po czym przelać wrzątkiem, a następnie zimną wodą by się nie skleił.
- 2 Marchew i pietruszkę pokroić w paseczki i poddusić by lekko zmiękły
- 3 Na drugiej patelni, wlewamy olej, i posiekany czosnek, gdy się rozgrzeje wrzucamy krewetki, a do nich posiekaną papryczkę chilli. Skrapiamy je również sosem sojowym, a pod koniec smażenia dodajemy posiekaną natkę pietruszki.
- 4 Do podduszonych wcześniej warzyw, na rozgrzaną patelnię dodajemy makaron, starty imbir, sok z limonki, pokrojone drobno orzechy nerkowca (lub arachidowe), kiełki fasoli mung oraz krewetki. Całość skrapiamy sosem sojowym do smaku. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: