

Makaron ryżowy z krewetkami

data aktualizacji: 2020.08.16 autor: Redakcja



Składniki:

20 dag makaronu ryżowego wstążki
30 dag krewetek
1/4 szklanki sosu sojowego
6 ząbków czosnku
1 papryczka chili
3 łyżki masła
2 łyżki posiekanego szczypiorku
2 łyżki prażonych ziaren sezamu
garść świeżej kolendry
1 łyżeczka pieprzu cytrynowego
sól
świeżo mielony czarny pieprz

Przygotowanie:

- Krewetki rozmroź. Przełóż do miski z zimną wodą i odstaw na 15 minut. Odcedź, osusz i obierz z pancerza. Przełóż do suchej miski.

- Makaron zalej wrzątkiem, przykryj i odstaw na 6 minut. Odcedź i przelej zimną wodą. Odstaw.
- Czosnek obierz i posiekaj. Papryczkę chili przekrój na pół, usuń gniazdo nasienne i drobno posiekaj.
- Do krewetek dodaj czosnek, papryczkę chili, pieprz cytrynowy i prażony sezam. Dopraw solą i czarnym pieprzem. Wymieszaj.
- Na patelni rozgrzej masło. Smaż na nim krewetki z przyprawami 2 minuty często mieszając.
- Wlej sos sojowy i doprowadź do wrzenia. Smaż kolejne 2 minuty.
- Dodaj makaron ryżowy i wymieszaj. Smaż minutę, cały czas mieszając.
- Dodaj szczypior i wymieszaj.
- Przed podaniem udekoruj świeżą kolendrą

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36482-makaron-ryzowy-z-krewetkami>