

Smażon makaron z krewetkami tygrysimi



Kuchnia: chińska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10/10

Składniki:

- makaron - 200 g
- krewetki - 10 szt.
- grzyby shitake - 10 szt.
- orzeszki nerkowca - garść
- papryka chili - 1 szt.
- imbir - kawałek 2 cm
- cebula dymka - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbki
- mięta - 1/2 pęczka
- bazylia - 1/2 pęczka
- limonka - 1/2
- cukier - 1/2 łyżeczki
- sos rybny - 2 łyżki
- olej roślinny - ok 4 łyżki

Opis przygotowania:

Rozgrzać wok z 4 łyżkami oleju roślinnego. Wrzucić posiekany czosnek, dymkę, imbir oraz papryczkę chili. Podsmażyć przez 2 minuty. Dodać namoczone wcześniej i pokrojone w paski grzyby shitake. Smażyć kolejne 2 minuty. Krewetki obrać i pokroić na 3 cm kawałki. Włożyć do woka. Podsmażyć aż staną się jasnoróżowe. Makaron ugotować zgodnie z przepisem na opakowaniu. Odsączony dodać na koniec do woka. Wymieszać wszystkie składniki. Danie doprawić sosem rybnym, cukrem i sokiem z limonki. Jeszcze raz dokładnie wymieszać. Podawać z posiekanymi orzeszkami nerkowca.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!