



PEWNI DOBREGO
przepisu

Przepis na Stir Fry z Krewetkami

SKŁADNIKI:

Krewetki w zalewie Pewni Dobrego - 1 opak.
Makaron ryżowy - 100 g
Szałotka - 1 szt.
Czosnek - 2 ząbki
Imbir - 1 cm
Sos sojowy - do smaku
Olej sezamowy - do smaku
Brązowe pieczarki - 50 g
Groszek cukrowy - 50 g
Sesam - 1 łyżka
Kolendra świeża - 1 doniczka
Harissa - 1 łyżka
Limonka - 1 szt.



AKCESORIA:

wok, łyżka drewniana, deska, nóż (duży, ciężki, ostry), duża miska, sitko (do wyciągania makaronu), nożyczki, czajnik, ładny głęboki talerz do ekspozycji



PRZYGOTOWANIE:

Makaron ryżowy moczymy kilkanaście minut w zimnej wodzie.

Krewetki odsączamy z zalewy i marynujemy w pikantnej paście harissie. Kroimy warzywa. Na mocno rozgrzaną patelnię dodajemy kilka kropel oleju sezamowego i wrzucamy szalotkę, następnie - jak temperatura trochę spadnie - czosnek i posiekany drobno imbir.

Podsmażamy chwilę, dodajemy pokrojone w plasterki pieczarki i groszek cukrowy. Dodajemy zamarynowane krewetki. Smażymy kilka minut dodając trochę sosu sojowego i oleju sezamowego. Dodajemy makaron ryżowy, smażymy całość chwilę pod przykryciem.

Całość posypujemy kolendrą, sezamem i doprawiamy sokiem z limonki.



Wykorzystaj pozostałą skórkę z limonki - zalej skórkę wrzątkiem i ostudź. Pokrój ją na drobne kawałki i włóż do pojemnika na lód. Zalej wodą i zamroź. Kostki lodu możesz dodać do wody - nadadzą cytrusowy posmak!