Chrupiacy makaron ryzowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2397 razy.

Porcja dla 2 osob. Czas przygotow. 1 godz.

200 g makaronu ryzowego,

1 zabek czosnku,

150 g swiezych krewetek,

150 g ugotowanego kraba,

4 chinskie grzyby lub suszone prawdziwki,

150 g kielkow,

1 cebulka dymka,

2 swieze czerwone papryczki chilli,

1 lyzka jasnego sosu sojowego,

1 lyzeczka cukru,

1 lyzeczka octu,

1 lyzka pasty krewetkowej,

olej do glebokiego smazenia.

1. Grzyby zalac woda wymieszana z 1 lyzka sosu sojowego i moczyc przez 30 min.

Zagotowac w tej samej wodzie, odcedzic i pokroic na paseczki.

2. Duza ilosc oleju dobrze rozgrzac w garnku. Smazyc na nim porcjami surowy makaron ryzowy, az specznieje. Odcedzic i odstawic.

3. Czosnek obrac, przelozyc do mozdzierza i utrzec na gladka paste.

4. Krewetki umyc pod biezaca woda, obrac i usunac czarne zylki. Mieso kraba pokroic na kawalki.

5. Kielki oplukac pod biezaca woda, papryczki pokroic na paseczki, cebulke pokroic na kawalki dlugosci 3 cm.

6. Rozgrzac na patelni 2 lyzki oleju. Podsmazyc na nim czosnek na brazowy kolor. Dodac krewetki, mieso z kraba, grzyby, kielki, papryczki oraz cebulke.

Smazyc przez minute. Dodac sos sojowy, paste krewetkowa, cukier oraz ocet i

smazyc, mieszajac, jeszcze 2 min. Jesli potrzeba dodac lyzeczke wody. Przelozyc na polmisek. Na wierzchu polozyc makaron i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)