
Chrupiaczy makaron ryzowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2420 razy.

Porcja dla 2 osob. Czas przygotow. 1 godz.

200 g makaronu ryzowego,

1 ząbek czosnku,

150 g świeżych krewetek,

150 g ugotowanego kraba,

4 chinskie grzyby lub suszone prawdziwki,

150 g kielkow,

1 cebulka dymka,

2 świeże czerwone papryczki chilli,

1 łyżka jasnego sosu sojowego,

1 łyżeczka cukru,

1 łyżeczka octu,

1 łyżka pasty krewetkowej,

olej do głębokiego smażenia.

1. Grzyby zalać wodą wymieszana z 1 łyżką sosu sojowego i moczyć przez 30 min.

Zagotować w tej samej wodzie, odcedzić i pokroić na paseczki.

2. Duża ilość oleju dobrze rozgrzać w garnku. Smażyć na nim porcjami surowy makaron ryzowy, aż specznieje. Odcedzić i odstawić.

3. Czosnek obrać, przeliżyć do moździerza i utrzeć na gładką pastę.

4. Krewetki umyć pod bieżącą wodą, obrać i usunąć czarne żyłki. Mięso kraba pokroić na kawałki.

5. Kielki opłukać pod bieżącą wodą, papryczki pokroić na paseczki, cebulke pokroić na kawałki długości 3 cm.

6. Rozgrzać na patelni 2 łyżki oleju. Podsmarzyć na nim czosnek na brązowy kolor. Dodać krewetki, mięso z kraba, grzyby, kielki, papryczki oraz cebulke.

Smażyć przez minutę. Dodać sos sojowy, pastę krewetkową, cukier oraz ocet i

smażyć, mieszając, jeszcze 2 min. Jeśli potrzeba dodać łyżeczkę wody. Przełożyć na polmiskę. Na wierzchu położyć makaron i od razu podawać.

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

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