
Mee goreng - smazony makaron z krewetkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2724 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

500 g makaronu 4-jajecznego,

150 g swiezych krewetek,

5 lyzek oleju,

250 ml wody,

150 g fasolki szparagowej,

4 zabki czosnku,

2 jajka,

1 lyzka pasty krewetkowej,

sol, pieprz.

Sos:

1 zabek czosnku,

1 cebula,

1 swieza czerwona papryczka chilli,

2 lyzki sosu sojowego,

2 lyzki wody,

1 lyzeczka brazowego cukru,

1 lyzeczka pasty krewetkowej.

1. Makaron podgotowac krotko, tak aby byl jeszcze lekko twardy. Odcedzic.

2. Krewetki obrac, wyjac czarna zylke i wyplukac. Skorupki i glowy dokladnie

wymyc, osuszyc i odlozyc.

3. Lyzke oleju rozgrzac w garnku, skorupki i glowy lekko podsmażyc, ciagle mieszajac przez 1 min.

Dolac wode i doprowadzic do wrzenia. Gotowac przez 5

min. Przepedzic przez sitko. Wywar z powrotem wlac do garnka. Krewetki wlozyc do wywaru i gotowac, az beda miekkie i rozowe.

4. Fasolke szparagowa lekko podsmażyc na lyzce oleju. Obrac i rozgniesc zabek

czosnku. Lekko ubic jajka.

5. Przygotowac sos: posiekac cebule, czosnek i papryczke. Podsmażyc na oleju.

Dodac wode, sos sojowy, paste krewetkowa oraz cukier i ciagle mieszajac gotowac przez 1 min.

6. Obrac i rozetrzec 4 zabki czosnku, 2 lyzki oleju rozgrzac na patelni, podsmażyc czosnek na zloty kolor. Przepedzic olej, czosnek wyrzucic. Olej ponownie wlac na patelnie, zwiekszyc ogien i wlac jajka. Mieszajac przez 1

min. usmazyc cienki omlet. Odlozyc na talerz i podzielic na kawalki.

7. Jedna lyzke oleju rozgrzac na patelni, podsmażyc makaron przez 1 min., wlac

sos, doprawic i smazyc jeszcze przez kilka minut. Dodac fasolke szparagowa i

krewetki, zwiekszyc ogien i gotowac przez 1 min. Makaron przelozyc na polmisek. Mozna przybrac papryczkami chilli i cebulka dymka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 78.

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