
Krewetki w sosie pomidorowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3253 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 20 min.

250 g krewetek obranych ze skorupki, swiezych lub z puszki,

4 cebulki szalotki,

4 zabki czosnku,

200 g pomidorow lub 2 łyżki koncentratu pomidorowego,

1 łyżeczka cukru,

1 łyżeczka maki ziemniaczanej,

1 łyżka sosu sojowego,

1 łyżeczka soli,

5 łyżek oleju do smazenia.

1. Krewetki osolic i odstawić na 15 min. Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze

skorki, wykastrować i pokroić w plasterki. Czosnek obrać i drobno posiekać.

Szalotki obrać, umyć i pokroić na kawałki długości ok. 2,5 cm. Osobno odłożyć części białe, osobno zielone.

2. Czosnek i połowę białych części szalotek podsmażyć na 2 łyżkach silnie rozgrzanego oleju, ciągle mieszając, przez 1 min. Dodać krewetki. Smażyć, intensywnie mieszając, przez dalszą minutę, poki się nie zarzowią. Wszystko

wyjąć, osaczyć z nadmiaru tłuszczu i ułożyć na ciepłym polmisku.

3. Uzupełnić i ponownie rozgrzać tłuszcz. Obsmażyć na nim pozostałe białe części szalotek. Dodać pomidory lub koncentrat pomidorowy i wymieszać. Dodać

resztę soli, sos sojowy i cukier. Przykryć i dusić przez 8 min. na średnim

ogniu.

4. Dodać makę ziemniaczaną, rozrobioną w 1 łyżce zimnej wody i starannie wymieszać. Dodać przysmażone krewetki i zielone części szalotek. Zwiększyć

ogień i doprowadzić do wrzenia.

5. Wyłożyć na polmisek i podawać od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 44.

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