
Krewetki w sosie pomidorowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3064 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 20 min.

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

4 cebulki szalotki,

4 zębki 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. Dodac krewetki. Smazyc, intensywnie mieszając, przez dalszą minutę, poki się nie zarzowia. Wszystko

wyjac, osaczyc z nadmiaru tluszczu i ulozyc na ciepłym polmisku.

3. Uzupelnic i ponownie rozgrzac tluszcz. Obsmazyc na nim pozostale biale czesci szalotek. Dodac pomidory lub koncentrat pomidorowy i wymieszac. Dodac

reszte soli, sos sojowy i cukier. Przykryc i dusic przez 8 min. na srednim

ogniu.

4. Dodac make ziemniaczana, rozrobiona w 1 łyżce zimnej wody i starannie wymieszac. Dodac przysmazone krewetki i zielone czesci szalotek. Zwiekszyc

ogien i doprowadzic do wrzenia.

5. Wylozyc na polmisek i podawac od razu.

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

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