Makaron ryżowy z krewetkami

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- makaron z ryżu czarnego - 2 pęk
- surowe krewetki (mogą być mrożone) - 200 g
- drobno posiekany czosnek - 1 ząbek
- starty świeży imbir - 1 łyżka
- sos sojowy ciemny - 4 łyżka
- sos bezrybny lub rybny - 3 łyżka
- sok z limonki - 1 łyżka
- cukier kokosowy - 1 łyżeczka
- olej do smażenia - 2 łyżka
- posiekana cebula dymka - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Krewetki oczyszczamy (mrożone najpierw rozmrażamy) i płuczemy. Dokładnie osuszamy na ręczniku papierowym.

Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedzamy i odstawiamy.

Na głębokiej patelni rozgrzewamy łyżkę oleju, wkładamy krewetki. Polewamy łyżką sosu sojowego, smażymy około minutę z każdej strony. Zdejmujemy z patelni.

KROK 2: Dolewamy drugą łyżkę oleju, dodajemy czosnek i imbir, krótko smażymy. Dodajemy resztę sosu sojowego i pozostałe sos, cukier, zagotowujemy. Dodajemy makaron i krewetki, chwilę smażymy. Doprawiamy sokiem z limonki, dodajemy siekaną dymkę, zdejmujemy z patelni.

Podajemy od razu po przygotowaniu.