





Ryż z krewetkami i łubinem

 Barbara Strużyna

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 4 porcje

Składniki:

ryż biały okrągły - 2 szklanka
krewetki - 160 g
łubin w słoiku - 200 g
cebulka ze szczypiorkiem - 2 szt.
czosnek - 4 ząbek
sos tamari - 4 łyżka
chili w płatkach - 1/2 łyżeczka

sól - - do smaku
pieprz - - do smaku
ocet ryżowy - 1-2 łyżka
olej do smażenia - 2 łyżka
masło do smażenia - 20 g
rosół lub wywar warzywny - 1 litr
papryka lub inne chrupkie warzywo - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szczypiorek wraz z cebulka szatkujemy, odkładamy dużą garść szczypiorku do posypania potrawy.

KROK 2: Na patelnię wylewamy olej i podsmażamy cebulkę ze szczypiorkiem. Solimy i pieprzymy. Dodajemy płatki chili i chwilę dusimy. Obieramy krewetki z pancerzyka i ogonka. Na patelnię dodajemy masło, przeciskamy czosnek i chwilę dusimy wszystko razem ok. 1-2 minut. Na patelnię wykładamy krewetki i podsmażamy je po minucie (dwie) z każdej strony. Gdy zmienią kolor na biały i są lekko zarumienione ściągamy je do miseczki i przykrywamy, aby były chrupkie, dodamy je na samym końcu. Wsypujemy ryż i podsmażamy wszystko chwilę. Gdy ryż będzie lśnił to zalewamy go połową wywaru i mieszamy. Gdy zredukuje się sos, zalewamy pozostałą częścią wywaru. Dodajemy soję oraz ocet i mieszamy do zmięknięcia ryżu.

KROK 3: Gdy gotuje się ryż obieramy łubin. Nie jest to konieczne, możemy dodać go w osłonce, podobnie jak z bobem.

KROK 4: Gdy ryż już jest gotowy, dodajemy łubin, mieszamy i chwilę podgrzewamy, na koniec

dodajemy krewetki wraz z sosikiem, który jest na dnie miseczki. W razie potrzeby doprawiamy solą i pieprzem.

KROK 5: Paprykę kroimy w drobną kostkę.

KROK 6: Przekładamy ryż do miseczek lub na talerz, posypujemy szczypiorkiem i papryką.

Smacznego!