

Gotowane krewetki z dipem i makaronem ryżowym



Autor: **agatasur**
Przepisów: 26 Ocena: 852

1-2 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- krewetki black tiger, 220g (paczka)
- bulion (może być z kostki), wystarczy niecały litr
- czosnek, 1-2 ząbki
- liść laurowy, 1 szt.
- ziele angielskie, 2 kuleczki
- makaron ryżowy, według uznania
- ketchup albo przecier pomidorowy
- Sos czosnkowy
- sos sojowy, 2 łyżeczki
- olej, do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Rozmrożone krewetki wrzucamy na rozgrzany olej, smażymy 5-7 minut, aż nabiorą różowego koloru.
- 2 Przygotowujemy bulion - dodajemy ziele angielskie, liść laurowy, czosnek przepuszczony przez praskę i sos sojowy. Gotujemy ok 15 min.
- 3 Do bulionu wrzucamy krewetki. Gotujemy 10 minut. Wykładamy na miseczki.
- 4 Przygotowujemy sos - odlewamy 5 łyżek bulionu (reszta bulionu nie będzie już potrzebna). Dodajemy do niego ketchup lub przecier pomidorowy oraz sos czosnkowy w ilościach takich, aby powstał dip. Wydaje mi się, że pomidory z puszki też by nieźle smakowały w tym sosie.
- 5 Makaron przygotowujemy według przepisu na opakowaniu. Gotowe!
- 6 Na zdjęciu widać, że podałam osobno makaron, ale potem poodzielałam krewetki z ogonków i wymieszałam z sosem i makaronem - tak było o wiele wygodniej :)
- 7 Jeżeli nie chce się Wam robić sosu to ta wersja krewetek też świetnie smakuje z sosem TaoTao - słodkie chili. Z resztą krewetki smakują wspaniale z przeróżnymi dipami.

Twoje notatki do przepisu: