

Krevety v Char Siu omáče

Počet porcí

2

Obtížnost



Pálivé



Ingredience:

400 g krevet - vyloupat a osušit
3 lžíce kukuřičného škrobu
2 lžíce rostlinného oleje
salát na ozdobení

Zálivka:

1 lžíce ústřicové omáčky Lee Kum Kee
1 lžíce omáčky Char Siu Lee Kum Kee
1 stroužek nadrobno nasekaného česneku
1 lžička třtinového cukru

Postup:

- Krevety obalte v kukuřičném škrobu a restujte na pánvi v 1 lžici rozpáleného oleje dokud nejsou dozlatova. Poté krevety odložte stranou.
- Rozehřejte zbytek oleje, přidejte zálivku a lehce povařte. Poté přidejte krevety a vše dobře promíchejte.
- Podávejte na salátovém lůžku.