



Жареные овощи с креветками в сковороде-вок

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 10 Mins
приготовления
Порции 4

Приготовление

12 креветки
1 зубчик чеснока
1 стручок перца чили, красного
3 лука-батона
1 головка репчатого лука, красного
100 г гороха, замороженного
50 г грибов шиитаке
100 г белокочанной капусты
30 г водяных орехов
арахисовое масло, для обжаривания
20 г кунжутного масла
30 г соевого соуса
Соль
Перец
10 г кунжута

Очистить чеснок и лук, нарезать соломкой. Разрезать перец чили пополам, удалить семена, нарезать лук-батун полосками длиной 3 см. Нарезать грибы шиитаке ломтиками, нарезать белокочанную капусту соломкой, разрезать водяные орехи пополам и смешать с горохом.

Хорошо нагреть сковороду-вок, налить в вок арахисовое масло и на сильном огне немного обжарить в нем креветки. Вынуть креветки из вока и отложить в сторону.

Выложить в сковороду-вок чеснок, перец чили, лук-батун и красный лук, обжарить на сильном огне примерно в течение 5 секунд, затем добавить овощи и обжарить со всех сторон. Примерно через 2 минуты овощи должны стать мягкими.

Добавить креветки, приправить солью и перцем. Добавить соевый соус и кунжутное масло и продолжить обжаривать примерно в течение 30 секунд. Снять вок с плиты, посыпать овощи кунжутом.





Аксессуары

Сковорода-вок

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

