



Жареные овощи с креветками в сковороде-вок

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins
Время приготовления 10 Mins
Порции 4

Приготовление

- 12 креветки
- 1 зубчик чеснока
- 1 стручок перца чили, красного
- 3 лука-батуна
- 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

