

Citrusové stir-fry

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

150 g krevet

70 g mladých kukuřiček

70 g hráškových lusků

100 g chřestu

200 g mladých mrkviček

100 g fazolových lusků

1 stroužek česneku

1 červená chilli paprika

1 pomeranč

1 citron

30 ml sójové omáčky

1 lžice čerstvého koriandru

Postup

Postup přípravy: Do mísy dáme krevety, pokapeme šťávou z pomeranče a citronu, přidáme jemně nasekanou chilli papričku, utřený česnek a sójovou omáčku. Na pánvi rozežřejeme olej a dáme na poloviny nakrájené mrkvičky, kukuřici, a zbytek zeleniny a osmahneme. Poté přidáme krevety se šťávou a vaříme, dokud nám zelenina nezměkne.

Podáváme s rýží, ozdobené koriandrem.