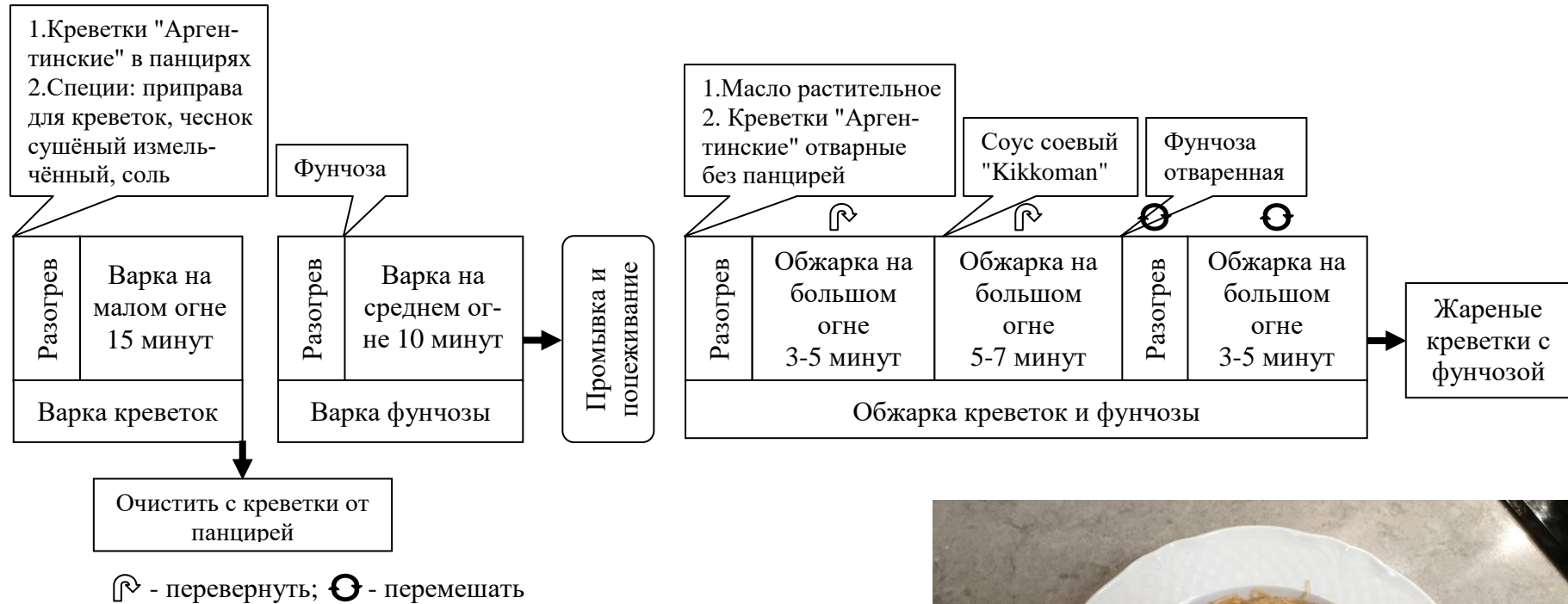


Жареные креветки с фунчозой "Цветущий край" (khurs.ru - 2020)



1. Креветки "Аргентинские" в панцирях – 0,9 кг
2. Фунчоза (вермишель из зелёных бобов) – 200 г
3. Приправа для креветок – 2 ст. ложки
4. Чеснок сушёный измельчённый – 0,5-0,75 ст. ложки
5. Масло растительное – 60-70 г
6. Соус соевый "Kikkoman"
7. Соль – 1,5-2 ст. ложки
8. Вода – 2,5-3 л + 2,5-3 л



Жареные креветки с фунчозой "Цветущий край"



1. Берём креветки "Аргентинские" в панцирях



2. Размораживаем креветки "Аргентинские"



3. Берём фунчозу



4. Готовим фунчозу



5. Отмеряем пропорции специй



6. Берём соус соевый "Kikkoman"



7. Берём масло растительное



8. Ставим кастрюлю с водой на огонь



9. Кладём креветки в кастрюлю



10. Кладём специи в кастрюлю



11. Варим креветки



12. Очищаем креветки от панцирей

Жареные креветки с фунчозой "Цветущий край"



13. Ставим кастрюлю с водой на огонь, доводим воду до кипения



14. Кладём фунчозу в кастрюлю



15. Варим фунчозу на малом огне



16. Откидываем фунчозу на дуршлаг, промываем холодной водой



17. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



18. Кладём очищенные креветки на сковороду



19. Обжариваем креветки на большом огне, период. переворачиваем



20. Вливаем соус соевый в сковороду



21. Поджариваем креветки



22. Кладём фунчозу к креветкам в сковороду



23. Перемешиваем и обжариваем фунчозу с креветками



24. Подаём на стол