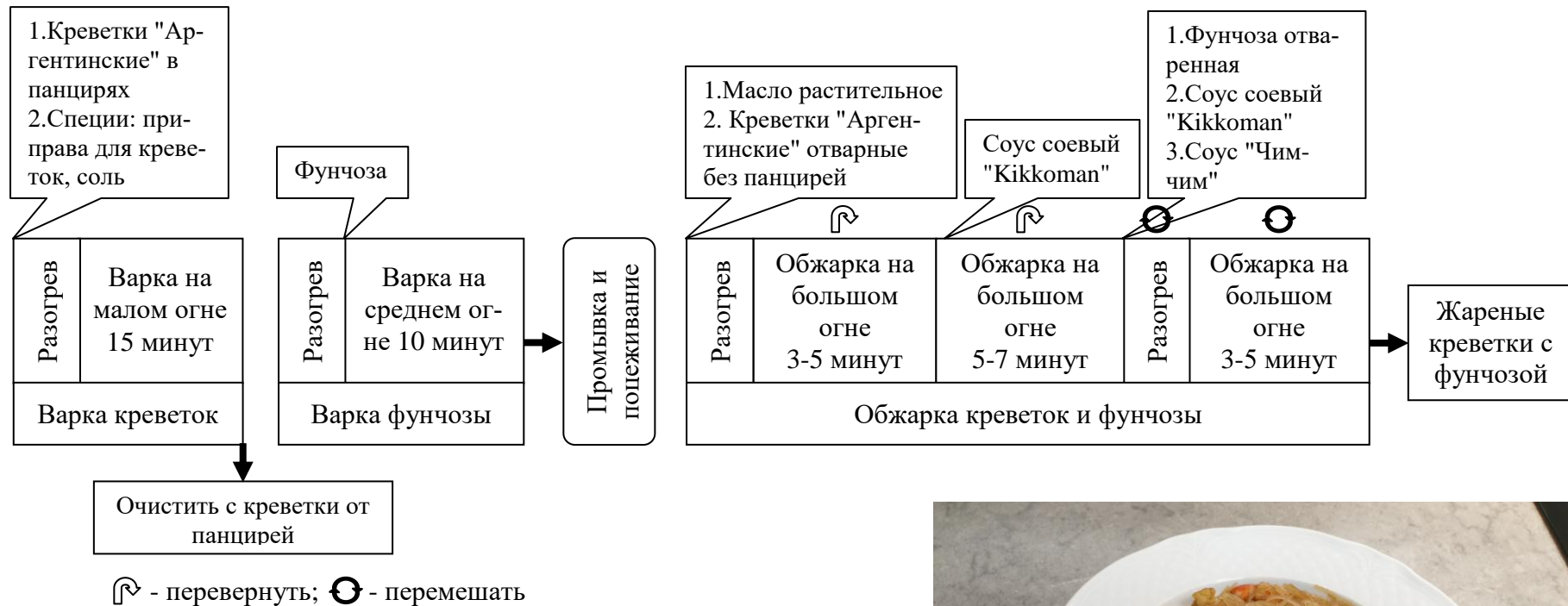


Жареные креветки с фунчозой "Цветущий край 2" (khurs.ru - 2020)



1. Креветки "Аргентинские" в панцирях – 0,9 кг
2. Фунчоза (вермишель из зелёных бобов) – 200 г
3. Приправа для креветок – 2 ст. ложки
4. Масло растительное – 60-70 г
5. Соус соевый "Kikkoman" – 20 + 50-60 г
6. Соус "Чим-чим" – 60 г
7. Соль – 1 ст. ложка
8. Вода – 2,5-3 л + 2,5-3 л



Жареные креветки с фунчозой "Цветущий край 2"



1. Берём креветки "Аргентинские" в панцирях



2. Размораживаем креветки "Аргентинские"



3. Берём фунчозу



4. Готовим фунчозу



5. Отмеряем приправу для морепродуктов



6. Берём масло растительное



7. Берём соус соевый "Kikkoman"



8. Берём соус "Чим-чим"



9. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём креветки в кастрюлю



10. Снимаем накипь



11. Кладём приправу для морепродуктов в кастрюлю



12. Варим креветки на малом огне

Жареные креветки с фунчозой "Цветущий край 2"



13. Очищаем креветки от панцирей



14. Кладём фунчозу в кастрюлю, варим на малом огне, процеживаем



15. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



16. Кладём очищенные креветки на сковороду



17. Обжариваем креветки на большом огне, период. переворачиваем



18. Вливаем соус соевый в сковороду, подрумяниваем креветки



19. Кладём фунчозу к креветкам в сковороду



20. Вливаем соус соевый "Kikkoman" в сковороду



21. Перемешиваем содержимое сковороды



22. Кладём соус "Чим-чим" в сковороду



23. Перемешиваем и обжариваем фунчозу с креветками



24. Подаём на стол