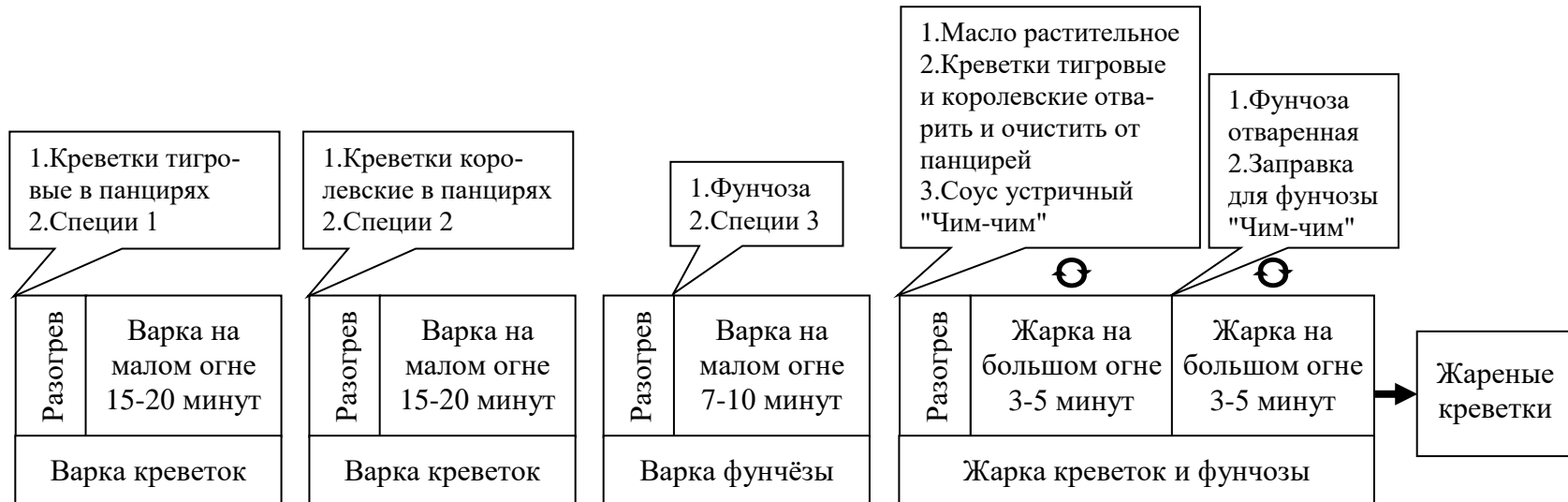


Жареные креветки с фунчозой "Экстра" (khurs.ru - 2023)



🌀 - перемешать

- 1.Фунчоза "Чим-чим" – 400 г
- 2.Креветки "Тигровые" в панцирях – 0,5 кг
- 3.Креветки "Королевские" в панцирях – 0,5 кг
- 4.Соус устричный "Чим-чим" – 1 уп.
- 5.Заправка для фунчозы "Чим-чим" – 1 уп.
- 6.Приправа для морепродуктов – 0,5+0,75+0 ст. ложки
- 7.Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1+0+0 ст. ложка
- 8.Чеснок сушёный молотый – 0,4+0,4+0,3 ч. ложки
- 9.Семена аниса – 0+0,4+0 ч. ложки
- 10.Смесь перцев молотая – 0,3+0,3 ч. ложки
- 11.Зира (кумин) – 0+0,5+0 ч. ложки
- 12.Масло растительное – 30-40 г
- 13.Соль - 1,2+1,2+0,4 ст. ложки
- 14.Вода – 3,0+3,0+3,0 л



Жареные креветки с фунчозой "Экстра"



1. Размораживаем креветки "Тигровые"



2. Составляем пропорции специй для варки креветок тигровых



3. Размораживаем креветки "Королевские"



4. Составляем пропорции специй для варки креветок королевских



5. Берём фунчозу "Чим-чим"



6. Выкладываем фунчозу на тарелку



7. Составляем пропорции специй для варки фунчозы



8. Берём соус устричный и заправку для фунчозы "Чим-чим"



9. Берём масло растительное



10. Ставим кастрюлю с водой на огонь



11. Кладём креветки "Тигровые" в кастрюлю



12. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне

Жареные креветки с фунчозой "Экстра"



13. Варим креветки "Тигровые" до готовности



14. Чистим креветки "Тигровые" от панцирей



15. Ставим кастрюлю с водой на огонь



16. Кладём креветки "Королевские" в кастрюлю



17. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



18. Варим креветки "Королевские" до готовности



19. Чистим креветки "Королевские" от панцирей



20. Ставим кастрюлю с водой на огонь



21. Кладём фунчозу в кастрюлю



22. Кладём специи в кастрюлю,



23. Варим фунчозу на малом огне



24. Выкладываем фунчозу на тарелку

Жареные креветки с фунчозой "Экстра"



25. Ставим вок на огонь



26. Наливаем масло в вок



27. Кладём креветки "Королевские" в вок



28. Кладём креветки "Тигровые" в вок



29. Кладём соус устричный "Чим-чим" в вок



30. Перемешиваем содержимое вoka и обжариваем на большом огне



31. Кладём отваренную фунчозу в вок



32. Кладём заправку для фунчозы в вок



33. Перемешиваем содержимое вoka и обжариваем на большом огне



34. Подаём на стол