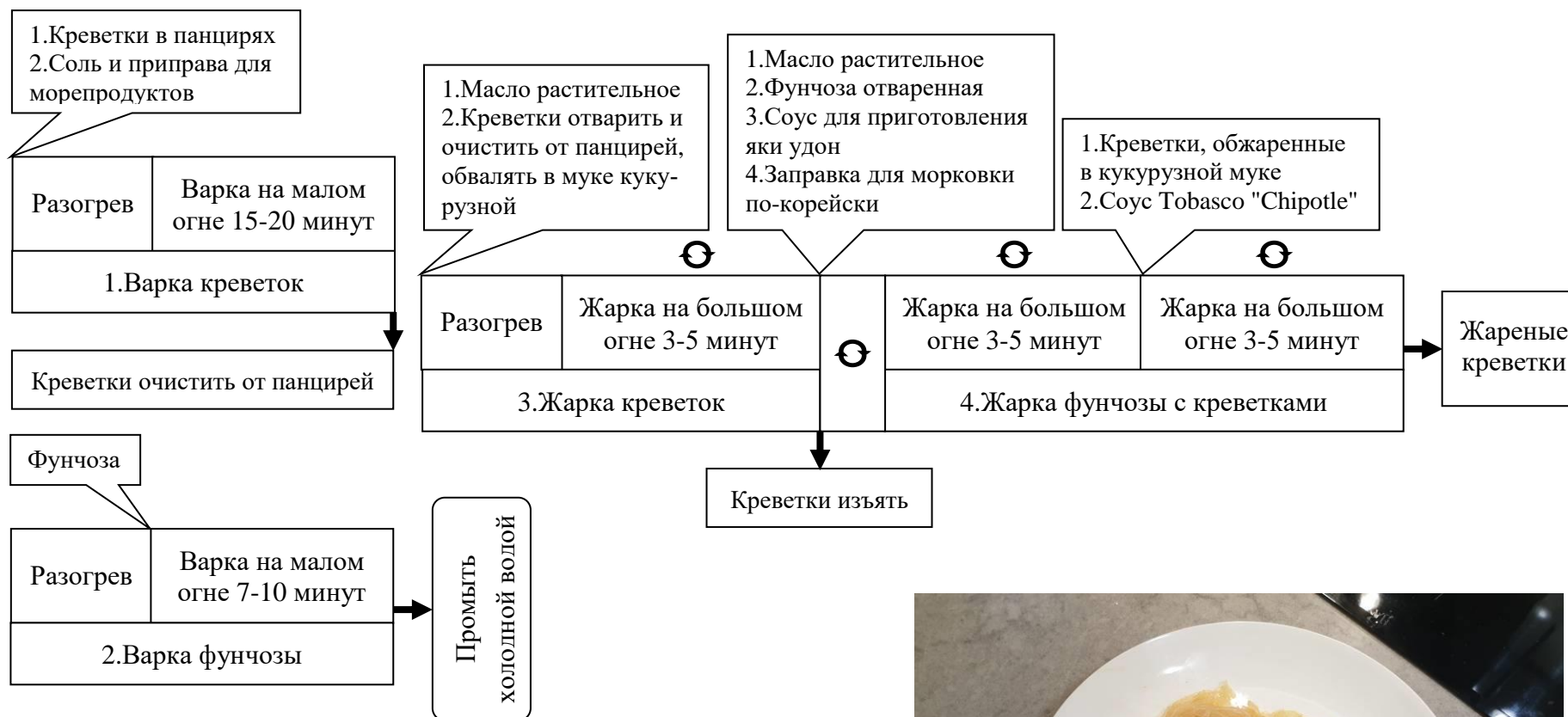


Жареные креветки с фунчозой "По-восточному" (khurs.ru - 2023)



⦿ - перемешать

1. Фунчоза "Чим-чим" – 400 г
2. Креветка "Приморская" крупная в панцирях – 1 кг
3. Соус для приготовления яки удон "Чим-чим" – 1 уп.
4. Заправка для морковки по-корейски "Чим-чим" – 1 уп.
5. Мука кукурузная – 2 ст. ложки
6. Приправа для морепродуктов - 2 ст. ложки
7. Соус Tobasco "Chipotle"
8. Масло растительное – 20-30 г
9. Соль - 1,2 ст. ложки
10. Вода – 2,0-2,5 л (на варку креветок) + 2,0-2,5 л (на варку фунчозы)



Жареные креветки с фунчозой "По-восточному"



1. Размораживаем креветки



2. Кладём муку кукурузную в тарелку



3. Берём фунчозу "Чим-чим"



4. Выкладываем фунчозу на тарелку



5. Берём соус и заправку "Чим-чим"



6. Берём соус Tobasco "Chipotle"



7. Берём соль и приправу для морепродуктов



8. Берём масло растительное



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



10. Кладём соль и приправу для морепродуктов, варим на м. огне



11. Чистим креветки и кладём в тарелку



12. Обваливаем креветки в муке кукурузной

Жареные креветки с фунчозой "По-восточному"



13. Креветки обжариваем в кипящем масле



14. Периодически переворачиваем креветки, посыпаем мукой



15. Доводим до образования хрустящей корочки



16. Варим фунчозу на малом огне



17. Промываем фунчозу холодной водой



18. Наливаем масло в сковороду, кладём фунчозу, жарим на б. огне



19. Кладём соус для приготовления яки удон в сковороду, перемеш.



20. Кладём заправку для морковки по-корейски в сковороду, перем.



21. Кладём креветки на сковороду, жарим на большом огне



22. Кладём соус Tobasco "Chipotle" в сковороду



23. Перемешиваем, жарим на большом огне



24. Подаём на стол