

Sečuánské krevety



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

511 kalorií , **43 g** cukrů , **14 g** tuků , **79 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/secuanske-krevety>

Příprava

Rozpálíme wok a dáme do něj ořechový olej.

Až je velmi horký, přidáme zázvor, utřený česnek a nasekané jarní cibulky. Po 20 sekundách přidáme oloupané krevety. Za jednu minutu přidáme všechny ostatní ingredience a za 3 minuty už máme hotovo.

Podáváme posypané koriandrem.

Ingredience

- 1,5 lžíce ořechového oleje
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 3 lžíce koriandru
- 3 lžičky chilli omáčky
- 2 lžičky aceta balsamica
- 2 lžičky třtinového cukru
- 2 lžičky sezamového oleje
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1 troška zázvoru
- 2 stroužky česneku
- 2 ks jarní cibulky
- 450 g krevet

Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Předkrm

