

Острые креветки

2011-04-02 15:35:07



Это красивое, вкусное и легкое блюдо - беспроигрышная горячая закуска!
Под эту закуску и тост говорится "За неожиданных гостей!" 😊

Нам понадобится: 3 зубчика чеснока 1 небольшой стручок свежего острого перца (без косточек)
0,5 кг крупных креветок 1 ст.ложка соевого соуса

1. Креветки размораживаем и чистим, но хвостики оставляем.
2. Два зубчика чеснока раздавливаем боковиной ножа и обжариваем до золотистой корочки на оливковом масле, после чего вынимаем и выкидываем.
3. Затем кладём в сковороду измельчённый перец, 1 измельчённый зубчик чеснока и креветки, быстро помешивая обжариваем в течении 5 минут, затем наливаем соевый соус и обжариваем ещё минуту на сильном огне.

Приятного аппетита!

© www.njama.ru