

Krevety s česnekem a sójovými klíčky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- tygří krevety 16 ks
- česnek 5 stroužek
- čerstvý zázvor 65 g
- pažitka 40 g
- sojové klíčky 150 g
- jarní cibulka 80 g
- sojová omáčka 50 ml
- ústřicová omáčka 80 ml
- sezamový olej 35 ml
- máslo 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Oloupejte krevety a vyjměte z nich střívko.

2

Česnek a zázvor nasekejte najemno, opláchněte jarní cibulku a nakrájejte ji na tenká kolečka. Pažitku nakrájejte na kousky dlouhé 2-3 cm. Ve studené vodě omyjte sójové klíčky a nechte je

důkladně okapat.

3

Rozpalte na středním ohni pánev wok, přidejte máslo a zázvor s česnekem a osmahněte (nesmí se zabarvit). Přidejte krevety a restujte. Až budou krevety zpola hotové, přidejte ústřicovou a sójovou omáčku. Těsně předtím, než hotové krevety vyndáte z pánve, přidejte osušené klíčky, jarní cibulku a pažitku a lehce promíchejte. Ihned servírujte.

4

Tip šéfkuchaře: Vždy se snažte koupit syrové krevety. Předvařené krevety se restováním a ohříváním vysuší a jsou tvrdé.