

Nudle s krevetami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Tenké rýžové nudle 200 g
- Cherry rajčata 1 balení
- Rybí omáčka 1 lžíce
- Šťáva z limetky 1 lžíce
- Třtinový cukr dle chuti 1 lžička
- Chilli paprička 0.5 ks
- Grapefruit 2 ks
- Okurka 0.5 ks
- Mrkev 2 ks
- Jarní cibulka 3 ks
- Krevety 400 g
- Čerstvé mátové lístky 1 hrst
- Čerstvé koriandrové lístky 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Do mísy dejte 200 g tenkých rýžových nudlí, několikrát je přelomte a zalijte vroucí vodou. Nechte 10 minut nasáknout, aby změkly. Pak je nechte v cedníku okapat. Do mísy nasypete 12 cherry rajčat, přepůlených, a prsty je promačkejte, aby se uvolnila šťáva, plody však držely tvar. Vmíchejte 1 lžíci rybí omáčky, čerstvou šťávu z 1 limety a 2 lžičky třtinového cukru. Přidejte ½ chilli papričky, nasekanou. Pak přidejte okapané nudle a kousky dužiny ze 2 grapefruitů, tenká půlkolečka z ½

okurky, tenké nudličky ze 2 mrkví, jemně nasekané 3 jarní cibulky, 400 g vařených krevet, velkou hrst čerstvých mátových lístků a velkou hrst čerstvých koriandrových lístků.