

Dušené krevety s rýží

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krevety mražené 500 g
- Mrkev 2 ks
- Květák růžičky 16 ks
- Hrachový lusk 10 ks
- Máslo 80 g
- Olej 2 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Sójová omáčka 1 lžička
- Rýže 750 ks
- Sůl 1 špetka
- Kari 1 špetka
- Provensálské koření 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Všechnu zeleninu nejprve očistíme a mrkev nakrájíme na tenká kolečka. Vše lehce povaříme a necháme okapat. Potom okapanou zeleninu vložíme do pánve, přidáme máslo, osolíme a trochu orestujeme. Asi po 10 - 15 minutách přidáme krevety, špetku cukru, pár kapek sójové omáčky a vše společně dodusíme doměkka. Rýži uvaříme, zakapeme olejem a promícháme s kari a provensálským kořením v množství podle chuti. Krevety se zeleninou podáváme s kari rýží.