



Нудъли с чеснови скариди на пара



СЪСТАВКИ

12-15 речни скариди/тигрови

скариди с черупките

1 шепа стъклени нудъли от боб мунг

Масло от див чесън

1- 2 с. л. растително олио

1 скилидка чесън, нарязана на ситно

За гарниране

2 стръка зелен лук, нарязани на ситно на ивици

1 голямо червено чили, нарязано на ситно на ивици

За соса

2 с.л. лек **соев сос**

1 ч. л. захар

2-3 с. л. вряща гореща вода

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Накиснете нудълите от боб мунг във вряща гореща вода за 3 минути, след това прецедете и поставете върху чинията за сервиране.
2. Разтворете под форма пеперуда скаридите, отстранете централната вена, като запазите главите непокътнати или срежете направо през главата наполовина, като прокарате ножа през месото на скаридите и завършите точно преди опашката, така че опашката да държи всяка от двете страни на скаридата. Поставете скаридите, както желаете, върху нудълите.
3. Нарезжете на ситно чесъна и го поставете в термоустойчива купа. След това леко запържете половината от накълцания чесън в 1-2 супени лъжици олио в уок или тиган на умерен огън, като разбърквате непрекъснато до равномерно златисто кафяво. След като стане златисто кафяв, прецедете и оставете настрана за довършване на ястието.
4. Като използвате същото масло, изсипете го обратно в уок и го загрейте на силен огън, да започне да пуши, изсипете останалата част от накълцания чесън и след това изсипете чесновото масло върху пеперудените скариди.
5. Фино нарежете лука и червеното чили на тънки ивици и поставете в ледено студена вода, за да се навият.
6. Смесете всички съставки на соса, готови за изливане върху скаридите по-късно.

ГОТВЕНЕ

1. Сега поставете скаридите във фурна с пара или в уред за готвене на пара за 3-5 минути на пълна пара, в зависимост от техния размер. След като черупките на скаридите придобият коралово розов цвят, скаридите са готови.
2. Разпръснете пържения чесън върху скаридите, заедно с къдриците от зелен лук и чили. И накрая, загрейте 1 супена лъжица растително масло на силен огън, докато започне да пуши и след това изсипете отгоре, преди да залеее и със соса.