

Креветки, жаренные в соусе Шрирача (Тайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

королевские креветки (крупные) - 400 г;
лук-шалот - 1 шт. (крупная луковица) или 2 шт.
(мелких);
растительное масло - 2 ст.л.;
соус Шрирача - полстакана.



1. Почистить креветки (предварительно разморозив их при комнатной температуре), удалить брюшную прожилку (если в этом есть необходимость).
2. Почистить и нарезать дольками лук-шалот.
3. Разогреть в воке растительное масло и обжарить в нем дольки лука-шалота до мягкости.
4. Добавить в вок подготовленные креветки и соус Шрирача. Перемешать содержимое вока. Накрыть вок крышкой и тушить на среднем огне 5-7 минут, периодически помешивая.
5. Готовое блюдо выложить на сервировочную тарелку и подавать к столу горячим. На гарнир к нему будет хорош отварной теплый рис Жасмин.