



Orez prăjit thailandez cu creveți

Steps: 11

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

300 g	orez basmati	200 g	creveți proaspeți, curățați
100 g	bacon afumat tăiat fâșiute	150 g	mazăre congelată
3	ouă	3 linguri	ulei de floarea-soarelui
2 căței	de usturoi	1 linguriță	coriandru uscat
40 g	sos chilli dulce	1 lingură	sos de soia

Instructions

Aromat și delicios, acest orez prăjit thailandez cu ouă și creveți este un preparat complet, care va face deliciul oaspeților.

Nu ezita să încerci această rețetă, iar dacă alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat vei avea succes!

Pasul 1. Fierbe orezul într-o oală mare de apă clocotită, timp de 10 minute.

Pasul 2. Scurge orezul, clătește-l bine cu apă rece și lasă-l la răcit, măcar o oră, la frigider.

Pasul 3. Fierbe mazărea timp de 5 minute în apă clocotită.

Pasul 4. Scurge mazărea de apă și lasă la răcit.

Pasul 5. Bate ouăle ca pentru omletă.

Pasul 6. Într-un wok, pune uleiul și, după ce s-a încălzit, pune usturoiul tocat, creveții, coriandru și călește totul timp de 1 minut.

Pasul 7. Scoate creveții într-o farfurie, iar, în grăsimea rămasă, pune șunca și mazărea și prăjește timp de 1 minut.

Pasul 8. Scoate mazărea și șunca peste creveți.

Pasul 9. În același wok, mai pune 2 linguri de ulei și adaugă orezul, pe care îl prăjești timp de 2 minute.

Pasul 10. Fă o gaură în mijlocul orezului și toarnă ouăle bătute. Lasă-le să se coaguleze timp de 1 minut, apoi amestecă în orez foarte bine, pentru a distribui oul peste tot.

Pasul 11. Aduăă șunca, mazărea, creveții, sosurile, amestecă bine și ia orezul prăjit de pe foc.

Servește imediat.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Orez prăjit thailandez cu creveți

Stand 04.12.2023