

Przegrzebki po tajsku

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

smacznego!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 10 świeżych lub mrożonych przegrzebek -
- 1 por (biała część) -
- 2 ząbki czosnku -
- 2 plastry imbiru -
- sól, pieprz biały -
- 2 łyżeczki ostrego sosu chili -
- 2 łyżki oleju -
- makaron sojowy -

Etapy przyrządzania:

1.



Na patelni rozgrzewamy olej, dodajemy drobno posiekanego pora, czosnek i imbir, chwilę smażyjemy mieszając. Dodajemy przegrzebki i smażyjemy razem 4 minuty (9 jeśli używamy przegrzebek mrożone), przyprawiamy solą i białym pieprzem. W międzyczasie przygotowujemy makaron co sprowadza się do zalania go wrzątkiem i odcedzenia po kilku minutach. Makaron i sos chili dodajemy do rondla z przegrzebkami, mieszamy. Po chwili gotowe do podania
SMACZNEGO!!!!