

Smażony ryż z krewetkami i zielonym groszkiem

Smażony ryż z krewetkami i zielonym groszkiem

Szukasz eleganckiego dania, które przygotujesz w mgnieniu oka? Smażony ryż z krewetkami to prawdziwa uczta dla podniebienia! Na rozgrzanym tłuszczu zeszklij cebulę, dodaj soczyste krewetki i zielony groszek. Gdy składniki lekko się przyrumienią, dorzuć ugotowany ryż i szczyptę chilli dla pikantnego akcentu. Zrób miejsce na środku patelni, wbij jajka i delikatnie połącz z pozostałymi składnikami. Na koniec dodaj przyprawę Knorr rozmieszaną z wodą, która nada potrawie głębokiego, wyrazistego smaku.

Dla kogo?

Ten przepis to idealna propozycja dla początkujących kucharzy, którzy dopiero rozpoczynają swoją przygodę z owocami morza. Prosty proces przygotowania sprawia, że nawet osoby bez doświadczenia kulinarnego poradzą sobie z tym daniem bez najmniejszego problemu.

Na jaką okazję?

Smażony ryż z krewetkami sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, romantyczną kolację, jak i podczas przyjęcia dla przyjaciół. Jego elegancki wygląd i wykwintny smak zachwycą każdego gościa, a Ty zyskasz opinię doskonałego gospodarza.

Czy wiesz, że?

Świeże krewetki wymagają dokładnego opłukania, usunięcia pancerzyków i czarnych żyłek przed smażeniem. Mrożone krewetki

możesz łatwo rozmrozić, umieszczając je na sitku pod bieżącą wodą przez około 5 minut lub pozostawiając w temperaturze pokojowej przez około 10 minut.

Dla urozmaicenia

Nie przepadasz za krewetkami? Zastąp je kawałkami filetu z kurczaka – będzie równie pysznie! Dodaj [sos](#) sojowy dla słonego akcentu lub więcej papryczki chilli, jeśli lubisz ostrzejsze smaki. Gotowe danie udekoruj drobno posiekaną natką pietruszki dla świeżego aromatu i koloru.