



Przegrzebki po tajsku

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 2

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Przegrzebki należy wymieszać ze startym imbirem, czosnkiem, posiekaną chili i kurkumą.

Krok 2

W małej misce wymieszać składniki sosu: sok z pomarańczy i limonki, cukier trzcinowy, sos rybny lub szczypta soli oraz mąka ziemniaczana.

Krok 3

Ryż wrzucić na wrzątek i gotować przez ok. 10 minut do miękkości, odcedzić na sitku.

Krok 4

W woku lub na patelni roztopić olej, wrzucić przegrzebki i smażyć ok. 5 minut, 2-3 razy przewracając. Wlać sos i zagotować, gotować przez ok. 5 minut raz przewracając małże. Podawać z ryżem posypanym szczypiorkiem.

składniki

6 przegrzebek (oczyszczone mięso)

2 łyżeczki świeżo startego imbiru

1 łyżeczka startego czosnku

1/2 łyżeczki posiekanej chili

1/2 łyżeczki kurkumy

1 łyżka oleju kokosowego

szczypiorek, kolendra

SOS:

sok z 1 pomarańczy

sok z 1 limonki

1 łyżka cukru trzcinowego

1 łyżka sosu rybnego (opcjonalnie) lub
mała szczypta soli

1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej