



Frutti di mare z groszkiem cukrowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Groszek cukrowy i owoce morza to ciekawe, rzadko stosowane połączenie. Warto spróbować tego przepisu, gdyż smaki idealnie się tutaj uzupełniają, tworząc pyszną całość.

Przygotowanie

Krok 1

Frutti di mare i krewetki rozmrażamy w zimnej wodzie przez 15 minut. Groszek cukrowy podsmażamy na maśle przez 5 minut.

Krok 2

Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, krewetki wraz z pozostałymi owocami morza, sos sojowy, sos rybny i skórkę z cytryny. Dusimy 3 minuty.

Krok 3

Dolewamy bulion warzywny i dodajemy kiełki sojowe. Dusimy 3 minuty.

Krok 4

Danie podajemy na ciepło.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki

200 g krewetek

1 opakowanie frutti di mare (mrożone)

300 g groszku cukrowego

garść kiełków sojowych

3 łyżki sosu sojowego

1 szklanka naturalnego bulionu warzywnego

2 łyżki sosu rybnego

4 ząbki czosnku

5 łyżek masła

skórka z ½ cytryny