Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Основное блюдо

Жареный басмати с морепродуктами в соусе унаги

Сложность: Приготовить легко

4 порции

25 мин

Продукты Bravolli:

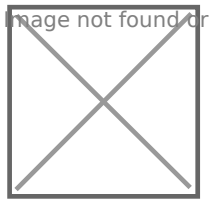
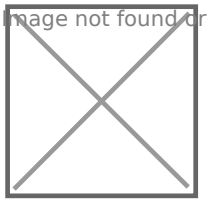
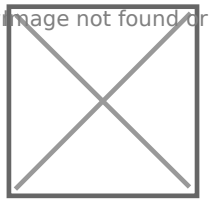


Рис Басмати

экстрадлинный для плова

Способ приготовления:

- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой высыпать рис, варить на среднем огне 7 минут.
- В это время мелко нарезать чеснок и имбирь.
- В сковороде на разогретом растительном масле обжарить креветки и кальмара с половиной соуса унаги в течение 1 минуты, отложить в сторону.
- В той же сковороде с добавлением сливочного масла обжарить чеснок и имбирь в течение 20 секунд, добавить рис, оставшийся соус и острый перец, жарить 5 минут на сильном огне, помешивая.
- Когда рис станет румяным, добавить морепродукты и перемешать.
- Подавать с водорослями чука.