Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Рис с шафраном и креветками

8 марта 2013 16:19 · https://open-cook.ru/recipes/ris-s-shafranom-i-krevetkami



Креветки, конечно, не рыба, но и не мясо, а потому они будут в этом разделе. Рис с шафраном и креветки, обжаренные с чесноком и белым вином – вкусное, но странное для нас блюдо. Мы к мясу больше привыкли.

Рецепт риса с шафраном вот здесь

На 2 порции креветок:

- 300 гр тигровых креветок, не больших, и не маленьких (у нас были замороженные)
- 1/4 стакана белого сухого вина
- 2 зубчика чеснока

- соль
- немножко измельченного укропа
- 15 гр сливочного масла
- 15 гр растительного масла (оливкового)

Креветки нужно заранее разморозить в холодильнике. Затем снимаем с них панцирь вместе с ногами и головой. Далее я делаю надрез по спинке и вытаскиваю темную нить (пищеварительный тракт). Споласкиваю под проточной прохладной водой. В этом пункте я могу ошибаться, т.к. очищаю креветки редко, и вообще их не люблю.



Пока варится рис.



Разогреваем смесь масел на среднем огне, отправляем к нему креветки и следом измельченный чеснок.



Так как опыта в приготовлении креветок у меня нет, то я дождалась розового цвета и добавила на сковороду вино и соль. Тушила минуту-две (все боялась “переготовить” креветки, чтобы они не стали резиновыми).



Подавала с **Рисом и шафраном**, присыпав измельченным укропом.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой
