



Krevety s marinovanou brokolicou na jazmínovej ryži

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

500 g	Krevety
300 g	Jazmínová ryža
1	Brokolica
2 kus	Zelená paprika
1 kus	Strúčik cesnaku
1 štipka	♦ Čierne korenie celé
1 ČL	Čierne sezamové semienka

Na marinádu

1 kus	Strúčik cesnaku
4 PL	Sójová omáčka
5 PL	Sezamový olej (alebo slnečnicový olej)
2 PL	♦ Karí

- 1 Rozmrazte krevety a olúpte ich (ak je to potrebné). Pripravte jazmínovú ryžu podľa návodu na obale.
- 2 Príprava marinády: Najemno nastrúhajte alebo roztlačte strúčik cesnaku. Zmiešajte cesnak so sójovou omáčkou, sezamovým olejom, šťavou z 1 limetky a koreniacou zmesou Kotányi Kari.
- 3 Nalejte vodu do veľkého hrnca. Nakrájajte brokolicu na ružičky. Odstráňte jadro z papriky a nakrájajte ju na kocky. Nakrájajte strúčik cesnaku na tenké plátky.
- 4 Blanšírujte ružičky brokolice vo vriacej vode 3 – 4 minúty. Vložte do ľadovej vody, aby si zachovali farbu.
- 5 Zahrejte wok, pridajte 2 PL sezamového oleja a cesnaku nakrájaného na plátky a krátko orestujte. Brokolicu a korenie niekoľko minút opekajte, pomocou polovice marinády deglazujte panvicu a vyberte zeleninu z panvice.
- 6 Na tej istej panvici smažte krevety, kým nebudú pekne opečené. Nalejte zvyšok marinády na krevety, krátko premiešajte a zložte z ohňa.
- 7 Uvarenú ryžu naberte na tanier so zeleninou a krevetami opečenými vo woku a ozdobte čiernym sezamom.

