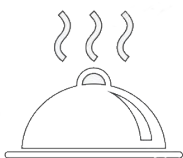


Рис по-сингапурски



0 ч 25 мин



4 порции



14 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	0 Ккал
Белки:	0.0 грамм
Жиры:	0.0 грамм
Углеводы:	0.0 грамм

Ингредиенты

Категории: [Основные блюда](#)

Ингредиент	Кол-во
Вустерширский соус	5 мл
Оливковое масло	5 ст. л.
Рыбный соус	1 ч. л.
Соевый соус	5 ст. л.
Соус табаско	5 дэшей
Гарам-масала	1 ч. л.
Соль	по вкусу
Зеленый горошек	100 г
Свежая кукуруза	100 г
Сладкий перец	2 штуки
Чеснок	4 зубчика
Зеленый лук	1 пучок
Очищенные креветки	400 г
Длиннозерный пропаренный рис	300 г

Инструкция

1. Рис предварительно отварить до готовности.
2. Из перца удалить семена и перегородки, нарезать соломкой.
3. Разогреть масло в сковороде-вок и обжарить креветки на сильном огне 2 минуты до золотистого цвета. Добавить перец и жарить еще 1 минуту. Влить все соусы, добавить гарам-масалу и перемешать.
4. Выложить рис в вок и пропущенный через пресс чеснок, перемешать и прогреть в течение 2-3 минут.
5. Добавить рубленый зеленый лук и посолить по вкусу