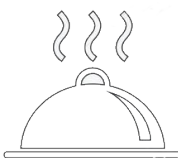


Лапша с карри и креветками по-сингапурски



0 ч 30 мин



4 порции



13 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	415 Ккал
Белки:	27.8 грамм
Жиры:	11.0 грамм
Углеводы:	49.6 грамм

Ингредиенты

Категории: [Лапша](#), [Паста и пицца](#)

Ингредиент	Кол-во
Креветки	450 г
Рисовая лапша	170 г
Растительное масло	2 ст. л.
Соевый соус	$\frac{1}{4}$; стакана
Соль	1 ст. л.
Лук-шалот	3 головки
Чеснок	2 зубчика
Зеленый лук	15 г
Куриный бульон	$\frac{3}{4}$; стакана
Красный сладкий перец	1 штука
Карри порошок	2,5 ч. л.
Ростки фасоли	100 г
Мирин	2 ст. л.

Инструкция

1. В большой кастрюле довести до кипения 4 стакана воды. Добавить соль и лапшу. Варить, часто помешивая, 2 минуты. Затем воду слить, а лапшу промыть холодной водой и выложить в миску.
2. Тем временем почистить креветки и убрать кишечную вену. Обсушить бумажными полотенцами и перемешать с половиной чайной ложки карри. В сковороде диаметром 30 см разогреть 1 столовую ложку масла на умеренно сильном огне. Положить креветки и готовить, часто помешивая, 2 минуты, пока они слегка не подрумянятся. Выложить в чистую тарелку.
3. В сковородку налить вторую ложку масла и разогреть его на среднем огне. Положить тонко нарезанные шалот и болгарский перец, а также 2 чайные ложки карри. Готовить 2 минуты, пока овощи не станут мягкими.
4. Положить измельченный чеснок и жарить еще 15 секунд. Затем добавить лапшу, креветки, ростки фасоли, бульон, соевый соус, мирин и тонко нарезанный зеленый лук. Перемешивая, готовить еще 2 минуты, чтобы лапша прогрелась.