

Креветки, обжаренные с имбирем



На 100 грамм:
Калорийность: **134.65 ккал.**
Белки: **8.8 г.**
Жиры: **11.22 г.**
Углеводы: **0.39 г.**

Количество порций: **2**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/krevetki-obzharennye-s-imbirem/>

Ингредиенты:

- очищенные креветки - 350 г
- масло - 1 ст.л
- масло грецкого ореха - 1 ст. ложка
- чеснок - 2 давленных зубчика
- очищенный и порезанный корень имбиря - 1 ст. ложка
- порезанные грибы - половина стакана
- кунжутное масло - 1 ст. ложка
- соевый соус - 1 ст. ложка
- хлопья сушеного острого перца - ч. ложки или по вкусу

Приготовление:

Нагрейте масло в большой сковороде на среднем огне.

Положите чеснок и корень имбиря и поджаривайте в течение 30 минут.

Добавьте грибы, сельдерей, масло грецкого ореха, соевый соус, хлопья красного перца и креветки.

Жарьте до тех пор, пока креветки не станут розовыми и не прожарятся полностью (около 3-4 минут).