

Тайская жареная рисовая лапша с креветками

Азиатская кухня не только полезная и питательная. Это невероятно вкусные, острые блюда из доступных продуктов, которые всегда есть в холодильнике. Один из таких деликатесов, **жареная рисовая лапша**, которую знают как Пад Тай, готовится быстро и просто.

Тайская жареная рисовая лапша понравится детям и взрослым. Это идеальное дополнение к мясу, морепродуктам и овощам.

Для приготовления на 2 порции вам понадобится:

- рисовая лапша -150 гр;
- болгарский перец - 40 гр;
- лук синий - 30 гр;
- морковь - 30 гр;
- чеснок - 6 гр;
- соевый соус “Премиум”;
- яйцо, 1 шт;
- растительное масло, 1 ст.л.;
- бланшированные креветки - 150 гр;
- шампиньоны - 20 гр;
- сахар - 5 гр.

Для начала отвариваем лапшу, как написано на упаковке. Затем отбрасываем ее на сито, и промываем под холодной водой. Пока размораживаются креветки, нарезаем овощи соломкой. Чеснок очищаем и мелко нарезаем. Креветки обжариваем на растительном масле, до полуготовности, затем добавляем овощи и чеснок.

Продолжаем жарить все ингредиенты на медленном огне, не больше 1 минуты. Лапшу выкладываем на сковороду, наливаем немного соевого соуса “Премиум”, перемешиваем и жарим 2 минуты. **Рисовую лапшу жареную** отодвигаем немного в сторону, и обжариваем яйцо, снова смешиваем все ингредиенты. По вкусу, **жаренную лапшу с креветками** можно посыпать арахисом, или зеленью.

Жареная стеклянная лапша - достойная альтернатива привычным гарнирам на вашем столе.

<https://text.ru/antiplagiat/5ef5e54da5d56>

8,3 по Главреду