

Vietnamské krevety

pro šest lidí jsme vařili z tohoto množství surovin:

750 g tygřích krevet

750 g rýže

4 vejce

Pšeničná mouka

4 rajčata

2 kostky tofu neochuceného

olej, sůl, sladkokyselá vietnamská dochucovadla

Zmražené krevety vložíme do vlažné vody. Jakmile rozmraznou, vyloupneme je ze schránky a očistíme tak, aby zbylo jenom maso. Na hřbetu každou krevetku nařízneme, rozděláme a mírně rozklepeme jakoby na malé řízečky. Každý takový kousek obalíme ve směsi pšeničné mouky, žloutků a vody (konzistence omáčky).

Následně v kukuřičných drobínkách (speciální směs k dostání na vietnamské tržnici), u nás by to mohla být snad i strouhanka anebo kukuřičné lupínky. Obalené krevety smažíme na oleji po obou stranách dozlatova. Tofu nakrájíme na velké kostky, které smažíme po všech stranách v oleji. Smícháme s orestovanými rajčaty.

Přidáme ochucovadla.

Rýži dáme do vody tak, aby voda sahala 2 cm nad rýži a na velmi mírném plameni přikrytou uvaříme.

Podáváme společně.