

# Restovaný chřest s krevetou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 8min  
Celkový čas: 28min , Porce: 1

**340** kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **3 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/restovany-chrest-s-krevetou>

## Příprava

Rozpalte wok na vysokou teplotu a přidejte olej. Když je olej horký, přidejte česnek a restujte, dokud nezačne vonět, zhruba 1 minutu. Přidejte chřest a krevety a restujte, dokud chřest nezkřehne a krevety nezrůžoví, zhruba 3 – 4 minuty. Přidejte sójovou, ústřicovou a rybí omáčku a cukr, restujte a poté přidejte thajský kuřecí vývar a směs kukuřičného škrobu a vařte 1 minutu.

Servírujte na talíř :-)

## Ingredience

- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 10 (cca 300g) mladých chřestů
- ✓ 5 krevet (cca 150g)
- ✓ 1 lžička sójové omáčky
- ✓ 2 lžičky ústřicové omáčky
- ✓ 1 lžička rybí omáčky
- ✓ ¼ lžičky cukru
- ✓ ½ šálku thajského kuřecího vývaru
- ✓ 1 lžička rozmíchaného kukuřičného škrobu
- ✓ 2 lžíce vody
- ✓ ¼ lžičky bílého pepře

## Kategorie

Výjimečný den, Ryby a dary moře, Zelenina, Exotika, Rychlovka, Hlavní chod

