Креветки с шампиньонами

Автор: Мухаббат
21.01.2013 10:14 - Обновлено 21.01.2013 10:35

Признаюсь честно, я не любитель морепродуктов, но прибывая в рабочей командировке в прекраснейшем городе Стамбул, после собрания мы были приглашены в один знаменитый турецкий рыбный ресторан. Подавалось несколько блюд, чередуясь определённым отрезком времени, третье по счёту было то блюдо, что я сейчас предлагаю. Деваться было некуда, и я вынуждена была пробовать то, что было заказано заранее нашим турецким офисом. Нехотя, кривясь в душе, я «насадила» креветку на вилку и с осторожностью её надкусила, любовь, надо заметить, неожиданно проснулась! Съела всю предлагаемую порцию, и пожалуй бы съела ещё, если бы было предложено.:) Конечно же, рецептом приготовления со мной никто не делился, но имея некий кулинарный опыт, я смело его воспроизвела у себя на кухне. Теперь точно

уверенна, что именно это блюдо прочно займёт свои гастрономические позиции в моём рационе.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 2 порции:

400 гр. очищенных креветок (я использовала обычные, варёные и замороженные)

300 гр. свежих шампиньонов

0,5 стручка перца чили

1 зубчик чеснока

соль

оливковое масло

лимон (для подачи)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Креветки разморозить и слить жидкость.

Чеснок очистить и разрезать напополам.

Шампиньоны вымыть, обсушить и нарезать на дольки. Я использовала только шляпки, так получается блюдо нежнее.

Перец чили нарезать тонкими хлопьями (семена удалить).

В небольшую сковороду налить оливковое масло так, чтобы покрыло дно, слегка разогреть и добавить чеснок, дать подрумянится и затем вынуть чеснок (он отдал весь свой аромат и больше не понадобится). Добавить размороженные креветки и поджарить на небольшом огне в течение 3-5 минут (не больше! иначе креветки будут «резиновыми»). Вынуть обжаренные креветки из сковороды, в эту же сковороду добавить шампиньоны и обжарить до мягкости, 4-5 минут, периодически помешивая. Добавить к готовым шампиньонам обжаренные креветки, хлопья перца чили, посолить, перемешать, подержать ещё одну.

Разложить по тарелкам и подавать с ломтиком лимона. Я ещё на сервировочную тарелку нанесла зигзаг из бальзамического соуса, что придало блюду дополнительную пикантность.

{jcomments on}