



przepisy.pl

# Makaron z krewetkami po tajsku

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- olej - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 4 łyżeczki
- krewetki - 250 gramów
- ocet ryżowy - 3 łyżki
- makaron ryżowy - 150 gramów
- mielona papryka - 2 łyżeczki
- kielki fasoli mung - 2 szklanki
- sos rybny - 0.25 szklanek
- pokrojona dymka - 2 szklanki
- tofu pokrojone na kawałki - 0.75 szklanek
- siekane niesolone orzeszki ziemne - 0.25 szklanek
- siekana rzodkiew - 0.25 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Zalej makaron gorącą wodą, odstaw na godzinę i odsącz.
2. Do rozgrzanego oleju włóż krewetki i smaż je do momentu, gdy zrobią się różowe. Przełóż na półmisek.
3. Na oleju podsmaż tofu, rzodkiew i paprykę. Po około 2 minutach wlej jajko. Całość smaż minutę, rozdzielaj kawałki masy łyżką.
4. Dodaj makaron, kielki, dymkę, sos rybny, ocet ryżowy i cukier. Smaż około 2 minuty.
5. Dorzuć krewetki i posyp orzeszkami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)