



# Scampi po chińsku

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- olej - 4 łyżki
- por - 100 gramów
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- imbir - 0.5 łyżeczek
- pieprz cayenne - 1 szczypta
- groszek mrożony - 300 gramów
- homarzce mrożone - 600 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Homarzce rozmroź w temperaturze pokojowej, po czym opłukaj zimną wodą i osusz.
2. Groszek wrzuć do garnka, zalej filiżanką wody i gotuj przez 6 minut pod przykryciem.
3. Pory pokrój na plasterki i zeszklij na oleju. Dodaj homarzce i obsmaż na rumiano.
4. Dorzuć odsączony groszek i podgrzej go.
5. Na koniec dodaj przyprawy: imbir, sól selerową, pieprz cayenne oraz cukier. Wszystko wymieszaj i podawaj.
6. Możesz serwować z białym pieczywem lub makaronem chińskim.

---

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)