

Biber Rak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 k**grakova
- **3 kašike**ulja
- **3 cen**abelog luka
- **1 kašika**sitno rendanog umbira
- **2 kašike**sosa od ostrige
- **3**zelene cili papricice, očišćene od semenki
- **2 kašike**tamnog soja sosa
- **2 kašike**svetlog soja sosa
- **1 kašika**šecera
- **2 kašike**krupno mlevenog crnog bibera
- **rukohvats**vežeg korijandera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Napuniti veliku posudu vode i pustite da prokuva. Dodajte rakove kuvajte 5 minuta. Skinite i ohladite. Isecite telo na pola i izvucite krakove. Zagrejte ulje u voku na visokoj temperaturi.

Dinstajte rakove 2 minuta. Uklonite iz voka i ostavite na stranu. Smanjite temperaturu na sredinu; dodajte beli luk, umbir i cilije. Dinstajte 3 minuta, cesto mešajuci. Dodajte sos od ostriga, tamni sojin sos, tanki sojin sos i šecer. Zatim dodajte biber i rakove i dinstajte sve na laganoj temperaturi, zalivajuci rakove sosom oko 5 minuta. Pre serviranja pospite seckanim korijanderom.

Savet

Bio je kurs kuvanja i deica su se uila tu dva i po sata da spremaju nešto od morskih plodova. Ja sam to vreme iskoristila na ribljoj pijaci da nabavim neke morske plodove, koje sam onda spremala u ovoj paradi morskih plodova. Rakove sa mekom ljuskom Crne rakove (korišeni u receptu), jakobinke, školjke, losos, knedlice punjene mesom od paue (školjka) i džinovske kozice.