

Biber Rak



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 kgrakova**
- **3 kašikeulja**
- **3 cenabelog luka**
- **1 kašikasitno rendanog umbira**
- **2 kašikesosa od ostrige**
- **3zelene cili papricice, ocišcene od semenki**
- **2 kašiketamnog soja sosa**
- **2 kašikesvetlog soja sosa**
- **1 kašikašecera**
- **2 kašikekrupno mlevenog crnog bibera**
- **rukohvatsvežeg 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 šefer. 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.