

NÁZEV JÍDLA:

KREVETY

V ČESNEKOVÉ MARINÁDĚ



Použité ingredience:
pro 4 porce

Mražené krevety:

400–600 gramů (předvařené, loupané) – 115 Kč

Tekutá marináda Čína: 50 gramů – 10 Kč nebo

Tekutá marináda Česneková: 50 gramů – 10 Kč

Máslo: 50–100 gramů – 10 Kč

Předvařená rýže: 4 porce – 30 Kč

Čerstvá zeleninová obloha: 400 g – 20 Kč


NÁKLADOVÁ CENA HLAVNÍHO CHODU:
49 Kč
DOPORUČENÁ PRODEJNÍ CENA:
149 Kč

SPECIALIZACE:
CATERING
ADRESA:
AOS MĚDLETICE 99
251 01 ŘÍČANY U PRAHY



Před samotnou přípravou pokrmu bychom měli začít vařit rýži, která je ideální přílohou pro tento pokrm. Je vhodné použít rýži ze sáčků. Krevety omyjeme ve vlažné vodě a následně vyloupeme střed těla. Vyloupané krevety marinujeme ve směsi tekuté marinády Čína nebo Česneková. Marináda Čína je jemně pikantní s kari kořením na drůbeží a vepřové maso. Doporučuje se použít 50–100 gramů marinády na jeden kilogram krevet.



Před použitím nemusíme marinádu protřepat, neboť je vyrobena z oleje, který zabraňuje usazování. Nejlépe je krevety vložit do talíře nebo misky a s marinádou promíchat. Marinované krevety je ideální nechat odstát mimo chladničku po dobu alespoň 30 minut. Lze použít také česnekovou variantu, která má výraznější vůni a příchut' bazalky. Ideálně se hodí na vepřové, drůbeží, jehněčí maso nebo plody moře.



Do rozehráté pánve vložíme mražené nebo chlazené marinované krevety, které tepelně upravujeme do úplného změknutí. Ke konci tepelné přípravy krevet přidáváme 50–100 gramů másla a necháme rozpustit na pánvi. Restujeme po dobu maximálně 10 minut, aby se krevety příliš nevysušily. V průběhu opékání můžeme přidat ještě trochu marinády. Podáváme společně s rýží a vybranou zeleninou.

Komentář šéfkuchaře:

„Tekuté marinády Progast jsou kompletním ochucovacím přípravkem na bázi rostlinného oleje, koření a soli. Doporučené dávkování těchto marinád je 50–100 gramů na jeden kilogram masa. Při tepelné úpravě již nemusíme používat olej. Doba přípravy pokrmu trvá přibližně 20 minut.“

Můžeme použít celou škálu příloh, ovšem s krevetami nejlépe koresponduje rýže. Z hlediska expedice pokrmu bychom měli podávat spíše rýži ze sáčků, která drží lépe pohromadě. Zároveň je ale možné použít přílohu složenou výhradně z rozličné zeleniny (papriky, salát, rajčata atd.)

TECHNOLOGIE!



Hlavním použitým vybavením byl konvektomat značky Electrolux.

ZNAČKA: ELECTROLUX
MODEL: AIR-O-STEAM
CENA: 220 000 Kč