

Owoce morza w kokosie i pomarańczy



TOMLEN06



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

owoce morza	500 g
pomarańcza	3 szt
kokos	
imbir	25 g
czosnek	1 ząbek
sos ostrygowy	1 łyżeczka
oliwa	
pieprz	
cytryna	1/2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce morza rozmrozić, wypłukać i odcedzić. Odczekać chwilę, aż się odsączy i skropić odrobiną soku z cytryny. Odstawić a w międzyczasie wycisnąć sok z 1 pomarańczy i zalać nim owoce morza. Również sok z kokosa do nich dodać. Wymieszać i odstawić na godzinę do lodówki. Pozostałe pomarańcze obrać, powycinać cząstki bez błon, a z kokosa wyjąć miąższ. Włożyć do miski i zmiksować na jednolitą masę. Imbir i czosnek obrać, posiekać i wrzucić na rozgrzaną oliwę. Chwilę podsmażyć, dodać sos ostrygowy, przemieszać i dodać owoce morza wyjęte z soku. Po chwili smażenia zalać wszystko sokiem w którym się marynowały owoce morza i dodać zmiksowane pomarańcze z kokosem. Doprowadzić do wrzenia i zdjąć z ognia. Doprawić pieprzem. Wyłożyć na ugotowane spaghetti.