

กุ้งโสร่ง

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (กุ้งโสร่ง)

กุ้งสด	7-8	ตัว
รากผักชี	1	ต้น
กระเทียม	2	กลีบ
พริกไทย	1	ช้อนชา
เกลือ	2	ช้อนชา
เส้นหมี่ลวกแล้ว	2	ถ้วย
ซอส พริก ตราภูเขาทอง สูตรเผ็ดมาก	สำหรับทำน้ำจิ้ม	
น้ำมันสำหรับทอด	สำหรับทอด	

วิธีทำ

- นำกุ้งไปหมักกับรากผักชี กระเทียม พริกไทย และเกลือ หมักทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที
- พันตัวกุ้งด้วยเส้นหมี่จนครบทั้งหมด แล้วนำไปฟึ่งไว้ให้แห้ง
- ระหว่างนั้นตั้งน้ำมันบนความร้อนปานกลาง แล้วจึงนำกุ้งที่เตรียมไว้ ลงไปทอดให้สุกและมีสีสวย
- ตักพักขึ้นบนตะแกรง เสิร์ฟพร้อมกับซอสพริกศรีราชาพานิช

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ **ตราภูเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com