



1

Рис и киноа хорошо промойте и залейте водой на 1,5 см выше уровня крупы и варите на малом огне 13-15 минут



2

Чеснок мелко порубите, огурцы нарежьте тонкими кружочками



3

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте креветки 2-3 минуты, помешивая, добавьте соус терияки и чеснок, прогрейте 1,5-2 минуты.



4

На тарелку выложите рис с киноа, рядом огурцы, на огурцы выложите креветки и полейте чесночным соусом. Подавайте с долькой лимона.