روبيان بصلصة العسل وعصير البرتقال

المقادير:

- 500 غ روبيان، منظف ومقشر
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل اسود
- ½ كوب نشاء
- 2 بيضة، مخفوقة
- ¼ كوب زيت نباتي
- ½ كوب عسل
- 2 ملعقة كبيرة عصير برتقال
- 1 ملعقة صغيرة برش برتقال
- ½ ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- ½ ملعقة صغيرة صلصلة حارة
- ¼ ملعقة صغيرة زنجبيل، مفروم

طريقة التحضير:

1. يتبل الروبيان بالملح والفلفل ثم يضاف البيض.
2. في مقلاة، يسخن الزيت ويطهى الروبيان لمدة 5 دقائق ثم يوضع في طبق ويترك جانباً.
3. في قدر، يخلط العسل مع العصير وبرش البرتقال والثوم والصلصة الحارة والزنجبيل وتترك الصلصة على النار حتى الغليان وتصبح سميكة.
4. يضاف الروبيان الى القدر ويطهى مع الصلصة حتى ينضج.
5. يسكب الروبيان في طبق للتقديم ويزيّن ببرش البرتقال ويقدم ساخناً.