

Doradca Smaku XIII: Czarny makaron z boczniakami, odc. 40



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

czarny makaron tagliatelle	5
krewetki Black Tiger	11 sztuk
olej sezamowy	do smażenia
sos rybny	2 łyżki
szalotka	1/2 sztuki
czosnek	1 ząbek
pomidorki koktajlowe pomarańczowe	2 sztuki
pomidorki koktajlowe	2 sztuki
pomidorki koktajlowe czarne	2 sztuki
kapary	1 łyżeczka
boczniaki	4 sztuki
kiełki groszku cukrowego	
prażony sezam	1 łyżka
Tymianek suszony Prymat	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku

Do dekoracji:

bazylia czerwona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

- 1.** Czosnek siekamy na mniejsze części, szalotkę kroimy w piórka, boczniaki w paseczki, a pomidorki koktajlowe na połówki. Kapary odkładamy na bok.
- 2.** Na rozgrzanego woka wlewamy olej sezamowy, następnie smażymy krewetki na złoty kolor. Na patelnię dorzucamy czosnek, szalotkę i grzyby, całość dokładnie mieszamy i doprawiamy tymiankiem.
- 3.** Do naczynia dodajemy pomidorki koktajlowe wraz z kaparami, doprawiamy składniki w naczyniu ostrą papryką i mieszamy.
- 4.** Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, następnie odcedzamy go, osuszamy i wrzucamy do woka do pozostałych produktów. Dodajemy kiełki groszku, sezam i sos rybny. Lekko podsmażamy produkty na patelni, cały czas je mieszając.

Sposób podania:

Do miski nakładamy makaron, na którym układamy dodatki. Całość dekorujemy świeżą bazylią.