

Makaron po tajsku



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

makaron udon	200 gramów
papryka zielona	1 sztuka
ząbki czosnku	2 sztuki
imbir starty	1 łyżka
grzybki mun	6 sztuki
sos sojowy	2 łyżki
sos ostrygowy	2 łyżki
cukier palmowy	0.5 łyżeczki
świeża kolendra	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy wg przepisu zawartego na opakowaniu. Odcedzamy.

Na rozgrzany olej wrzucamy pokrojoną paprykę, (uprzednio ugotowane) pokrojone w paski grzyby, posiekany imbir i czosnek.

Następnie dodajemy sos sojowy, makaron i smażymy na dużym ogniu. Dodajemy sos ostrygowy i cukier palmowy. Dokładnie łączymy.

Podajemy z posiekaną kolendrą.