

Makaron ryżowy z warzywami



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron ryżowy wstążki	0.5 opakowania
cebula	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
marchew	1 sztuka
papryka	1 sztuka
grostek konserwowy	3 duże łyż.
olej	2 duże łyż.
sos sojowy	3 duże łyż.
imbir starty	1 duża łyż.
sok z limonki	1 mała łyż.
nasiona sezamu	1 mała łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ryżowy zalewamy wrzątkiem i odstawiamy pod przykryciem na 3 minuty, a następnie odcedzamy.

Cebulę, czosnek, marchew obieramy. Na głębokiej patelni rozgrzewamy tłuszcz, dodajemy pokrojoną w piórka cebulę, a następnie zmiążdżony czosnek i podsmażamy. Obraną marchewkę kroimy w duże słupki, dodajemy do cebuli i smażyjemy. Wlewamy odrobinę wody i dusimy warzywa.

Umytą i pozbawioną nasion paprykę kroimy w paski, dodajemy ją do warzyw, wkładamy imbir i dusimy kilka minut.

Potrawę doprawiamy sosem sojowym i sokiem z limonki. Na koniec dodajemy groszek i chwilę dusimy. Odcedzony makaron dodajemy do warzyw, mieszamy do momentu zagrzania się makaronu i od razu podajemy.

Potrawę możemy posypać nasionami do sałatek lub tylko sezamem.