

chilli argentyńskie



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

chilli	1 łyżeczka
czosnek	4 ząbki
olej sojowy	2 łyżki
cebula	1 szt
mąka pszenna	2 łyżki
sól	
soja	3 (gotowana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obieramy i kroimy w paski, czosnek obieramy i rozgniatamy i razem z cebulą przesmażamy na oleju na złoty kolor, następnie dodajemy ugotowaną soję, podlewamy wodą i mieszamy 5 min, następnie dodajemy sól do smaku, chilli i posypujemy mąką, następnie podlewamy szklanką gorącej przegotowanej wody i krótko gotujemy. Do smaku dodajemy bazylię lub natkę pietruszki. Podajemy z ziemniakami w mundurkach.