

Makaron ryżowy ze smaczkiem mango:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 łyżki masła, 1/2 paczki pokrojonej natki pietruszki, 1/3 szklanki pokrojonego w paseczki suszonego mango

szczypta kurkumy, szczypta grubo mielonego pieprzu cytrynowego (lub czonego grubo mielonego)

1.5 litra wody

makaron ryżowy

1 op. Tagliatelle

bulion drobiowy

2 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować wodę z kurkumą, mango i 1 Bulionetką . Wrzucić makaron i trzymać na małym gazie 5 minut. Odcedzić .Dodać masło i natkę pietruszki ,drugą Bulionetkę , szczyptę pieprzu. Wymieszać aż Bulionetka się rozpuści i makaron wchłonie jej smak i pokryje się masłem.