

Makaron z mięsem mielonym i sosem chińskim



JAPAQC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	40 dag
mięso mielone	50 dag
sos chiński	
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotuję w osolonej wodzie do miękkości. Mięso mielone z dodatkiem przyprawy do mięsa mielonego podsmażam na patelni. Gdy się usmaży dodaję sos chiński ze stoika i mieszam. Smażę około 7 minut. Na koniec dodaję ugotowany makaron i ponownie mieszam. Podgrzewam około 5 minut. Smacznego.