

Delikatny kokosowy makaron ryżowy :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulion drobiowy	1 kostka
wrzątek	1 l
makaron ryżowy	20 dag ("tagliatelle")
mleko kokosowe	1 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron połamać (nie za drobno) - ułożyć w garnku i zalać wrzątkiem. Dodać mleko kokosowe i Bulionetkę - zagotować i ogrzewać 5 minut. Zestawić z gazu , przykryć i jeszcze 5 minut trzymać w płynie. Odcedzić .