

Makaron ryżowy Tagliatelle o smaku Teriyaki :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1/2 łyżeczki kurkumy, 2 łyżki masła, 1/2 pęczka pokrojonej natki pietruszki

2 pokrojone w paseczki świeże morele (bez pestek) lub namoczone i lekko podgotowane pokrojone tak samo suszone morele

bulion drobiowy

1 kostka

makaron ryżowy

1/2 paczki (w kształcie tagliatelle)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku zagotować 1 litr wody z Bulionetką i kurkumą. Wrzucić makaron i gotować 3 minuty. Wyłączyć gaz i zostawić makaron w wywarze przez 5 minut pod przykryciem. Odcedzić. W garnku rozgrzać masło. Wrzucić na nie mandarynki, natkę pietruszki i sos teriyaki. Zamieszać i podsmażyć przez 2 minuty. Wrzucić makaron. Dobrze wymieszać i pozostawić jeszcze 5 minut przykryte tak by makaron wchłonął smaki.

Podawać do potraw doprawianych sosem teriyaki (ryb, kurczaka , innych mięs czy warzyw) - doskonale się z takimi daniami komponuje .

Zaznaczam , że tak przygotowany makaron można podgrzewać czyli można go przygotować wcześniej .Choć przygotowywanie go czasowo zgadza się np ze smażeniem ryby .