

Placuszki makaronowe z zupek chińskich



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

zupa chińska	1 op
papryka czerwona	1 szt
cebula	1 szt
por	1 szt
jajko	1 szt
mąka pszenna	2 łyżki
olej	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zupę chińską zalewamy odrobiną wrzątku (tak by tylko lekko pokryła makaron) , dodajemy przyprawy , mieszamy.

Cebulę i pora drobno siekamy , podsmażamy na odrobinie oleju.

Paprykę kroimy w kosteczkę.

Przygotowane warzywa dodajemy do napęczniałego makaronu.

Wbijamy jajo , dodajemy mąkę i wszystko razem dokładnie mieszamy.

Na patelni rozgrzewamy olej , smażymy niewielkie kotleciki po 2 minutki z każdej strony.

Odsączamy na papierowym ręczniku , podajemy gorące.

Smacznego!