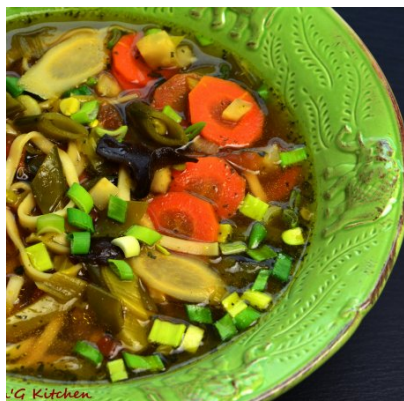


Zupa orientalna z makaronem mie



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
seler korzeniowy	1 mały
groszek cukrowy	200 g
grzyby mun	50 g (paski)
ząbki czosnku	2 szt
szalotka	1 szt
imbir	1 łyżeczka
olej sezamowy	5 łyżek
sos sojowy	3 łyżki
gorąca woda	1,5 l
Przyprawa garam masala orientalna Prymat	1 łyżka
makaron	250 g (mie)
szczypiorek	
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa kroimy tak, jak lubimy, podsmażamy na oleju razem z posiekanym czosnkiem, szalotką i imbirem. Dodajemy sos sojowy, lekko odparowujemy, zalewamy gorącą wodą. Wrzucamy paski grzybów. Gotujemy pod przykryciem przez kwadrans.

Następnie dodajemy makaron, sos ostrygowy, masalę i gotujemy pod przykryciem 10 min.

Do smaku doprawiamy solą oraz pieprzem. Podajemy z posiekanym szczypiorkiem.

