

## Chrupiący makaron sojowy



### DANUTA16



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**olej do smażenia** 2 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W woku rozgrzać mocno olej (powinien zadymić). Suchy makaron sojowy (bez gotowania) wrzucać małymi porcjami (kilkukrotnie zwiększyć objętość). Makaron po 2 - 3 s gwałtownie spęcznieje, wtedy przełożyć na papierowy ręcznik w celu osączenia. Dania serwować na usmażonym makaronie.