
PIKANTNY MAKARON PO SYCZUAŃSKU

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1002 razy.

Kuchnia chińska

25 dag makaronu domowego lub 75 dag spaghetti lub nitek

2 łyżki drobno posiekanych orzechów ziemnych lub włoskich

Sos przyprawowy:

3 łyżki sosu sojowego

1 łyżeczka soli

1 łyżka oleju sezamowego lub sojowego

1 łyżeczka rozartego czosnku

2 łyżki drobno posiekanej cebuli dymki

1/2 - 1 łyżeczki chilli

1 łyżka oleju

1/2 łyżeczki pieprzu syczuańskiego lub świeżo zmielonego pieprzu czarnego

(Pieprz powinien być zawsze świeżo zmielony, ponieważ dodaje bardziej intensywnego aromatu potrawom, co podwyższa ich walory smakowe)

W miseczce wymieszać składniki sosu przyprawowego. Makaron ugotować (patrz Makaron z sosem mięsnym). Po ugotowaniu domowy makaron odcedzić, osączyć, przełożyć do gorącej wazy. Spaghetti odcedzić, przelać wrzącą wodą, osączyć, włożyć do nagrzanej wazy. Połączyć sosem, starannie wymieszać, posypać orzechami. Podawać natychmiast.

Proporcje: dla 3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD