
MAKARON Z WARZYWAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1066 razy.

Kuchnia chińska

25 dag domowego makaronu lub 15 dag spaghetti albo nitek

2 szklanki świeżego ogórka pokrajanego w cienkie, wąskie paseczki

Sos:

6-7 średnich pieczarek pokrajanych w drobną kostkę

3 łyżki oleju

1/2 łyżki bardzo drobno posiekanego świeżego imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku

1/2 łyżki rozartego czosnku

4 łyżki posiekanej cebuli dymki

1 szklanka grubo posiekanej zielonej papryki

szczypta zmielonego kopru włoskiego (dowolnie)

szczypta zmielonego cynamonu (dowolnie)

szczypta zmielonego ziela angielskiego (dowolnie)

5 białek z jaj na twardo grubo posiekanych

1 łyżka czystej wódki

1 łyżka miodu lub 1 1/2 łyżeczki cukru

1 łyżeczka chilli rozproszanego łyżką oleju

2 łyżki sosu sojowego

1/2 szklanki wywaru I lub wody

Makaron ugotować . Przelać zimną wodą, następnie wrzącą, trzymać w ciepłej. Olej rozgrzać na patelni na dużym ogniu, dodać imbir, czosnek, cebulę dymkę i świeżą paprykę, mieszając smażyć 30 sek. Wsypać pieczarki, przyprawy korzenne, białko jaj, wódkę, miód lub cukier, chilli z olejem, sos sojowy i wywar, starannie wymieszać , doprowadzić do zagotowania, zmniejszyć płomień, dusić na małym ogniu 5 min (nie przykrywać). Makaron wymieszać z ogórkiem, połączyć połową sosu, wymieszać przez podrzucanie, lub podzielić na 3-4 porcje, nałożyć na głębokie talerze albo do misek i połączyć pozostałym sosem.

Proporcje: dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD