
MAKARON Z PIECZARKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1070 razy.

Kuchnia chińska

20 małych pieczarek

2 1/2 łyżki sosu sojowego

1/4 łyżeczki cukru

1 łyżeczka oleju sezamowego

25 dag domowego makaronu lub 15 dag spaghetti albo nitek

1 łyżka oleju

1/2 szklanki groszku z puszki

4 szklanki wywaru I lub rosołu z kury

1/2 łyżeczki soli

szczypta pieprzu

Trzonki odciąć , posiekać , zalać 1 1/4 szklanki wody, gotować 30 min, odcedzić , wywar odstawić . Kapelusze grzybów włożyć do rondla, zalać wywarem pieczarkowym, dodać 2 łyżki sosu sojowego, cukier, gotować 30 min na małym ogniu, przyprawić olejem sezamowym. Ugotować makaron (wg wskazówek podanych w przepisie: Makaron z sosem mięsnym), przełożyć do wazy, trzymać w ciepłe. Olej rozgrzać w rondlu, wsypać zielony groszek, zamieszać , wlać wywar, zagotować , przyprawić solą, 1/2 łyżki sosu sojowego i pieprzem, zalać makaron, następnie połączyć pieczarkami. Podawać natychmiast.

Porcje: dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD