
Makaron po jawajsku

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1112 razy.

Kuchnia indonezyjska

1/2 paczki makaronu

1 średnia cebula drobno posiekana

3 rozrarte ząbki czosnku

1 łyżka oleju jadalnego

10 dag posiekanej wołowiny

2 łyżki sosu sojowego lub 1 łyżka przyprawy maggi z łyżką wody

1 szklanka cienko poszatkowanej białej kapusty

3 małe jaja

1/2 szklanki smażonych płatków cebulowych

Makaron ugotować , odcedzić , wypłukać , osączyć . Cebulę i czosnek smażyć na rozgrzanym oleju do zrumienienia, często mieszając. Doda wołowinę, sos sojowy, kapustę i dusić na małym ogniu przez 10 min.

Dodać makaron, delikatnie zamieszać , dusić przez 5 min., trzymać w ciepłe. Roztrzepane jaja wlać na gorący olej, smażyć aż się zetną i powstanie omlet. Omlety (2-3) pokrajać na paski. Makaron podawać bardzo gorący, przybrany paskami omleta i posypyany płatkami cebulowymi.

Proporcje dla 4 osób

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD