

---

# KULKI RYBNE Z MAKARONEM

Dodano: 2010-01-01 17:27:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1068 razy.

Kuchnia chińska

25 dag makaronu spaghetti lub nitek

4 szklanki wywaru I

12 -18 kulek rybnych

sos sojowy do smaku

ocet do smaku (dowolnie)

Makaron gotować w osolonej wodzie 12 min (nitki) - 20 min (spaghetti), odcedzić , wypłukać w kilku wodach, osączyć . Wywar doprowadzić do zagotowania, włożyć makaron, zamieszać , mocno podgrzać na małym ogniu. Dodać kulki rybne, trzymać na wolnym ogniu 5 min. Przyprawić do smaku sosem sojowym i octem. Porcje: dla 4 osób - jako danie główne, z potrawą z warzyw.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD