

Makaron z warzywami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



kuchnia chińska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pieczarki - 6 szt.
- kalarepa - 1/2 szt.
- marchewka - 3 szt.
- chiński makaron jajeczny - 25 dag
- sos sojowy - 1 łyżka(i)
- olej - 3 łyżka(i)
- sól cukier -
- mąka ziemniaczana -
- bulion -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Warzywa i pieczarki drobno pokroić i mieszając smażyć 5 min na oleju. Wyjąć łyżką cedzakowa
- 2.** Na tym samym oleju zarumienić namoknięty makaron. Dodać warzywa wymieszać i przełożyć na półmisek.
- 3.** Na patelnię wlać sos sojowy, 3 łyżki bulionu, pół szklanki wody, dodać łyżeczkę cukru, mąkę ziemniaczaną i sól. Sos zagotować i połączyć makaron.