

Makaron Mie z delikatną wołowiną i szpinakiem

20–30 Min

Przygotowanie

1. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Drobno posiekaj cebulę i czosnek, a następnie szybko obsmaż na oleju wraz z ćwiartkami pomidorków koktajlowych. Dodaj przyprawy Kotányi i smaż przez kilka sekund. Użyj soku z limonki do deglasowania patelni, następnie dodaj przecier pomidorowy i mleczko kokosowe, zagotuj całość.
3. Pokrój mięso na paski (3–4 cm), usmaż na oleju i przypraw solą.
4. Wymieszaj makaron z sosem i podgrzej. Dodaj szpinak, a następnie przypraw solą i sosem sojowym do smaku.
5. Ułóż paski wołowiny na makaronie. Posyp prażonymi ziarnami sezamu i ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 3

= Kotányi Produkte

240 g	Makaron Mie (lub inny makaron azjatycki)
3 szt.	Cebula
5 szt.	Ząbek czosnku
250 g	Pomidorki koktajlowe
4 łyżki	Olej sezamowy (lub słonecznikowy)
3 łyżeczki	Przecier pomidorowy
200 ml	Mleko kokosowe
200 g	Szpinak (rozmrożony lub blanszowany)
250 g	Wołowina do podsmażania
1 łyżka	Ziarna sezamu
2 szt.	Limonka
0.5 łyżeczki	Kurkuma mielona
0.5 łyżeczki	Kolendra liście
0.5 łyżeczki	Imbir mielony
0.5 łyżeczki	Kardamon mielony
1 szczypta	Pieprz Czarny mielony
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Chili mieszanka przypraw
1 łyżka	Sos sojowy