

Makaron z warzywami 5 smaków

20—25 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

Na makaron

250 g	Makaron Mie
2 łyżki	Olej z orzeszków ziemnych
1 szt	Czerwona papryka
3 szt	Marchew
2 szt	Kapusta Pak Choi
5 szt	Cebulka dymka
1 szt	Limonka
2 łyżki	Miód
1 szt	Ząbek czosnku
4 łyżki	Sos sojowy
1 filiżanka	Świeża kolendra
1 szt	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szt	Pieprz Czarny ziarnisty

Na mieszankę 5 smaków

3 łyżeczki	Cynamon mielony
2 łyżeczki	Pieprz Czarny mielony
1 łyżeczka	Kolendra cała
1 łyżeczka	Goździki mielone
2 łyżeczki	Anyż gwiazdki

Przygotowanie

1. Przygotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Nie powinien być przegotowany, wypłucz go po gotowaniu w zimnej wodzie i odsącz.
2. Obierz marchewki i pokrój w drobne słupki. To samo zrób z papryką i cebulką dymką (skrój białą i zieloną część). Obierz i zgnieć czosnek. Umyj i wysusz liście kapusty pak choi. Możesz liście kapusty pozostawić w całości lub pokroić na drobne słupki.
3. Przygotuj mieszankę przypraw 5 smaków. Wymieszaj 5 przypraw razem. Aby to dobrze zrobić użyj młynka, jeśli któraś z przypraw jest w całości.
4. Podsmaż na oleju z orzeszków marchewki, cebulę i paprykę. Następnie dodaj czosnek i mieszankę przypraw. Smaż całość delikatnie, następnie połącz z miodem i sosem sojowym.
5. Dodaj makaron i wymieszaj całość. Dodaj na koniec kapustę.
6. Dopraw całość świeżym sokiem z limonki, sosem sojowym i odrobiną soli i pieprzu do smaku.
7. Udekoruj danie świeżą kolendrą i zieloną cebulką, smacznego!