



przepisy.pl

# Kanapka z makaronu po tajsku

 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- awokado - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- olej roślinny - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- sok z limonki - 2 łyżki
- wino ryżowe - 2 łyżki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- trawa cytrynowa - 1 sztuka
- chilli - 1 łyżeczka
- makaron ryżowy nitki - 125 gramów
- Młoda cebulka - 2 sztuki
- kielki z fasoli - 1 szklanka
- świeży kokos - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Makaron połam na krótkie kawałki i mocz około 4 minut w gorącej wodzie. Odsącz.
2. Młodą cebulę, miąższ kokosa i trawę cytrynową drobno posiekaj i dodaj do makaronu. Oprósz solą i pieprzem.
3. Na patelni rozgrzej olej, umieść w niej foremkę o średnicy około 9 cm, włóż do foremki makaron tak, aby przykrył dno i przyklep łyżką.
4. Smaż około 30 sekund, zdejmij foremkę z patelni, a placuszek smaź nadal z obu stron na złotobrązowy kolor. Zdejmij, odsącz z nadmiaru tłuszczu.
5. Resztę placuszków smaź w ten sam sposób. Będzie ich około 12 sztuk.
6. Awokado i czerwoną cebulę pokrój na cienkie plastry. Wino wymieszaj z sosem chili i sokiem z limonki.
7. Placuszki przekładaj kielkami, awokado i czerwoną cebulką. Polej przygotowanym sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)