



przepisy.pl

Makaron po seczuańsku



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wieprzowina mielona - 250 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- Makaron chiński jajeczny - 200 gramów
- czosnek posiekany - 3 sztuki
- Dymki posiekane - 2 sztuki
- imbir - 1 pęczek
- sos sojowy - 3 łyżki
- pasta sezamowa - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżka
- olej arachidowy - 100 mililitrów
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Wieprzowinę wymieszaj z łyżką sosu sojowego. Następnie mięso usmaż tak, by powstała masa o grudkowatej konsystencji. Wyjmij je i odsącz.
2. W garnku w litrze wody z dodatkiem bulionetki Knorr ugotuj makaron. Następnie odcedź go zachowując około 2 łyżek bulionu.
3. Na pozostałym oleju smaź przez pół minuty czosnek, imbir oraz cebule dymki. Dodaj pastę sezamową, resztę sosu sojowego. Gotuj przez 4 minuty. Dodaj mięso.
4. Makaron wraz z 2 łyżkami bulionu dodaj do sosu. Zagotuj i wykładaj na talerz.
5. Na suchej patelni upraż pieprz seczuański i rozdrobnij go. Potrawę podawaj posypaną przygotowanym wcześniej pieprzem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl