



przepisy.pl

Makaron ryżowy z grzybami i Tofu

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- olej roślinny - 2 łyżki
- szalotka - 4 sztuki
- sos sojowy - 2 łyżki
- wino ryżowe - 1 łyżka
- imbir - 1 sztuka
- ser tofu - 0.5 szklanek
- bazylią - 8 sztuk
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- orzeszki ziemne - 2 łyżki
- chilli - 1 łyżeczka
- masło orzechowe - 1 łyżka
- sos rybny - 1 łyżka
- makaron ryżowy wstążki - 230 gramów
- grzyby shiitake pokrojone - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron namocz w gorącej wodzie na 15 minut, odcedź.
2. Czosnek i imbir posiekaj. Szalotki pokrój. Wszystko smaź na oleju przez 2 minuty.
3. Dodaj grzyby i smaź ciągle mieszając około 3 minuty.
4. Tofu pokrój w kostkę o boku 1,5 cm. Dodaj do grzybów i smaź do czasu, gdy zbrązowieje.
5. Sos sojowy wymieszaj z winem ryżowym, sosem rybnym i masłem orzechowym. Wlej na patelnię.
6. Dodaj makaron ryżowy i wymieszaj.
7. Orzeszki upraż i posiekaj, dodaj do makaronu z grzybami. Całość posyp listkami bazylii.

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