



Makaron ryżowy z indykiem, marchewką i świeżą papryką z woka

przepisy.pl



 15 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- makaron ryżowy - 300 gramów
- orzeszki ziemne nie solone - 20 gramów
- cebula dymka ze szczypiorem - 1 pęczek
- marchewka - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- pierś z indyka - 200 gramów
- jajka - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- limonka - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- sos ostrygowy - 1 łyżka
- natka kolendry - 1 pęczek
- papryczka chilli - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ryżowy zalej gotującą się wodą i odstaw na bok na około 5 minut. W międzyczasie przygotuj pozostałe składniki.
2. Indyka pokrój w drobną kostkę i oprósź przyprawą do kurczaka. Nada ona potrawie odpowiedniego smaku i sprawi że mięso będzie soczyste.
3. Cebule dymki pokrój w piórka, a szczypior i kolendrę, czosnek i orzeszki ziemne posiekaj. Marchew zetrzyj na grubych oczkach tarki. Paprykę pokrój w cienkie paseczki.
4. W woku na suchej patelni podsmaż orzeszki, przełóż je na bok. Do woka nalej margaryny. Gdy się rozgrzeje, podsmaż na niej indyka i cebulę. Następnie dodaj czosnek i smaż aż posiekane ząbki zarumienią się. Później dodaj marchew i paprykę i smaż chwilę. Na koniec dodaj chilli i jajka i smaż, aż jajka zupełnie się zetną.
5. Dodaj makaron, sos ostrygowy, kilka łyżek wody. Całość dokładnie wymieszaj. Tuż przed podaniem dodaj szczypior, kolendrę i orzeszki.

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