



przepisy.pl

## Makaron ryżowy z klopsikami orientalnymi i brokułami



 25 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- makaron ryżowy - 300 gramów
- mięso mielone wołowe - 300 gramów
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 0.5 opakowań
- świeży brokuł - 0.5 sztuk
- świeża kolendra - 1 pęczek
- szczypiorek - 1 pęczek
- sos sojowy - 2 łyżki
- czarny sezam - 1 łyżeczka
- jajko - 1 sztuka
- szalotka - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- świeży imbir - 1 łyżeczka
- olej sezamowy - 3 łyżki
- sos rybny - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso przełóż do miseczki, połącz z przyprawą Knorr, posiekaną kolendrą (połowa) oraz łyżką oleju sezamowego. Dodaj jajko, dokładnie wymieszaj i wyrób na gładką masę.
2. Z mięsnej masy uformuj małe klopsiki a następnie ugotuj je we wrzącej wodzie. Odsącz.
3. Makaron namocz w gorącej wodzie i pozostaw na 3 minuty do momentu, gdy będzie miękki. Odsącz. Brokuły podziel na małe różyczki i sparz krótko we wrzącej wodzie.
4. W woku na rozgrzanym oleju przesmaż posiekany czosnek, szalotkę pokrojoną w piórka i posiekany imbir. Dodaj makaron, brokuły, pozostałą kolendrę oraz przygotowane klopsiki.
5. Danie dopraw do smaku sosem sojowym oraz sosem rybnym. Dodaj sezam i wymieszaj. Gotowy makaron wyłóż na talerze i posyp szczypiorem pokrojonym w tzw. „zapałki” a więc 3-4 cm długości słupki.

---

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)