



przepisy.pl

Makaron z szynką i anansem



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- szynka konserwowa - 200 gramów
- Fix Smażony makaron po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- makaron jajeczny drobny - 300 gramów
- pomidor - 1 sztuka
- ananas z puszki (plastry) - 4 sztuki
- starty świeży imbir - 1 łyżeczka
- cebula dymka - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- kolendra lub natka pietruszki - 0.5 pęczków
- woda - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidora pokrój w kostkę. Makaron gotuj około 3 minut.
2. Na rozgrzanej patelni z olejem podsmaż jasną część dymki pokrojoną w plasterki.
3. Kiedy cebula będzie miękka, dodaj starty imbir, pomidora, kawałki ananasa i szynki.
4. Fix Knorr wymieszaj z 50 ml wody i wlej na patelnię.
5. Dodaj makaron, posiekany szczypior i wszystko dokładnie wymieszaj. Podawaj w miseczce posypane posiekaną kolendrą. Jeśli lubisz potrawy bardziej pikantne, możesz dodać do makaronu papryczkę chili.

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