



przepisy.pl

Salatka tajska z makaronem

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cukier - 1 łyżka
- kolendra - 2 łyżki
- imbir - 1 szczypta
- groszek cukrowy - 150 gramów
- cebula dymka - 2 sztuki
- ogórek - 1 sztuka
- sos rybny - 4 łyżki
- makaron ryżowy nitki - 100 gramów
- sok z limetki - 5 łyżek
- orzeszki ziemne posiekane - 2 łyżki
- krewetki obrane ugotowane - 20 sztuk
- chili posiekana - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Zalej makaron gorącą wodą i odstaw na 5 minut. Następnie odsącz i odstaw.
2. W rondlu zagotuj wodę, wrzuć groszek cukrowy i gotuj około 2 minuty. Odsącz i odstaw.
3. W naczyniu połącz sos rybny, sok z limetki, imbir, papryczkę chilli, kolendrę i łyżkę cukru. Zamieszaj.
4. Ogórka pokrój w kostkę, a dymki w plastry i dodaj do sosu.
5. Dodaj makaron, krewetki i groszek cukrowy. Delikatnie mieszając połącz wszystko razem.
6. Posyp orzeszkami i kolendrą.

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