

makaron soba z warzywami



Składniki

150 g - makaron soba
1/2 szt. - por
2 szt. - marchew
200 g - kiełki fasoli mung
1 szt. - papryka
suszone grzyby mun
sos sojowy
2-3 łyżeczka - garam
masala

Opis wykonania

Pyszne danie w stylu azjatyckim.

Warzywa pokroić w słupki i podsmażyć na patelni do miękkości. Grzyby mun zalewamy gorącą wodą, po napęcznieniu odcedzamy. Makaron soba gotujemy około 3 minuty w lekko osolonej wodzie. Makaron odcedzamy i przelewamy zimną wodą by się nie posklejał. Do warzyw dodajemy makaron, sos sojowy, 2-3 łyżeczki garam masala, czarny sos chili. I mieszamy do połączenia się składników. Można dodać więcej sosu (bądź ketchupu) lub podlać wodą gdy makaron jest zbyt klejący.