

Azjatycki makaron soba z grzybami mun



## 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

Orientalne smaki są warte spróbowania! Wschodnie danie z grzybami mun z pewnością wzbogaci nasze doświadczenie kulinarne.

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.