
54. "Makaron Linguine z kiełkami"

Dziś kolejny pomysł na szybkie danie makaronowe. Linguine, czyli trochę inna, spłaszczona wersja spaghetti, w bardzo sympatycznym i chrupiącym towarzystwie. O smaku dania decyduje jakość makaronu, a ten, którego użyliśmy jest naprawdę wyjątkowy. Do tego smakowite kiełki i groszek cukrowy. Niebo w gębie. Smacznego!

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość: 2 porcje

Składniki

- 25 dag makaronu linguine
- ok. 20 dag mieszanki kiełków do smażenia
- 20 dag groszku cukrowego
- 1/4 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1/2 łyżeczki przyprawy korzennej
- 1 łyżka sosu sojowego tamari
- kila łyżek oliwy
- 1 łyżka melasy z karobu
- 1 limonka

Sposób przygotowania

Wrzucamy makaron do gotującej się osolonej wody z dodatkiem 1 łyżeczki oliwy. W tym samym czasie podgrzewamy oliwę na patelni, wrzucamy na nią kiełki, mieszamy przez chwilę, dorzucamy groszek ptysiowy, dodajemy przyprawy, sos sojowy i melasę z karobu. Smażymy przez bardzo krótką chwilę, pod sam koniec dodajemy utartej skórki z limonki oraz soku w ilości według uznania. Dorzucamy na patelnię ugotowany al dente i odcedzony makaron, i możemy serwować.