Bezglutenowy makron z wegańskim sosem z boczniaków

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- makaron z ryżu brązowego z wakame - 50 g
- śmietanka ryżowa - 100 ml
- boczniaki - 100 g
- pestki dyni - 1 łyżka
- olej arganowy - 1 łyżka
- koperek świeży - trochę
- sól himalajska - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- liść laurowy - 3 szt.

Dodatkowe info:

LEKKI MAKARON Z KREMOWYM SOSEM O NIETYPOWYM SMAKU!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczniaki umyć i oczyścić papierowym ręcznikiem, po czym pokroić w paski. Na patelni rozgrzać olej arganowy i wrzucić boczniaki wraz z liściem laurowym (w razie potrzeby delikatnie podlać wodą).

KROK 2: Grzyby dusić na patelni do odparowania całego płynu, po czym posolić i popieprzyć, a następnie dodać śmietankę ryżową i posiekany koperek.

KROK 3: Ugotowany makaron podawać z sosem oraz uprażonymi pestkami dyni.