Cytrynowy sos oregano- amarantusowy z makaronem ryżowym

healthy-dreams

Polecane na: **danie główne, lunchbox, sosy**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- makaron ryżowy - 50 g
- amarantus - 6 łyżka
- sok z cytryny - 2 łyżka
- sól himalajska - 1 szczypta
- oregano - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: w niewielkiej ilości wody gotujemy amarantus - tak aby pozostało nam trochę płynu

KROK 2: sok z cytryny mieszamy z oregano i solą- dodajemy ugotowany amarantus- całość mieszamy

KROK 3: makaron ryżowy wrzucamy do gotującej się wody- gotujemy 5 min, odcedzamy i zalewamy zimną wodą
gotowy makaron polewamy sosem- możemy podawać z uparowanym kalafiorem