



## Makaron konjac z tempehem i shimeji

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 3 porcje

### Składniki:

makaron konjac tagliatelle - 300 g

tempeh wędzony - 100 g

grzybki shimeji - 100 g

pieczarki - 100 g

cebula - 1 szt.

czosnek - 2-3 ząbek

pora - - kawałek

seler naciowy laska - 1 szt.

Sos: -

sos hoisin - 1 łyżka

syrop daktylowy - 1-2 łyżeczka

sos sojowy tamari - 1-2 łyżka

woda - 2-3 łyżka

olej do smażenia - - trochę

czarny sezam - 1 łyżka

olej z prażonych ziaren sezamu - -  
trochę

do podania: kielki -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Przygotować wszystkie składniki. Pieczarki umyć i pokroić na pół. Grzybki shimeji odkroić od podstawy i umyć. Tempeh pokroić w kostkę. Seler naciowy, cebulę i pora pokroić w cienkie paski. Czosnek drobno posiekać. Przygotować makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu i odstawić na chwilę.

**KROK 2:** W woku rozgrzać olej, wrzucić cebulę, pora, seler naciowy, smażyć 2-3 minuty, dodać czosnek i tempeh. Smażyć kolejne 2-3 minuty, do momentu aż tempeh stanie się rumiany. Dodać pieczarki, smażyć 2-3 minuty.

**KROK 3:** Dodać grzybki shimeji i smażyć 2-3 minuty.

**KROK 4:** Sos: Wymieszać sos sojowy z sosem hoisin i syropem daktylowym. Teraz stopniowo dodawać wodę, aż kolor lekko się rozjaśni

(karmelowy brąz) i konsystencja będzie płynna.

**KROK 5:** Sos wlać do woka, wymieszać i gotować na wolnym ogniu przez około 1-2 minuty. Dodać odcedzony makaron. Wszystko razem wymieszać.

**KROK 6:** Nakładać na talerze, skropić olejem z prażonych ziaren sezamu, posypać czarnym sezamem i kiełkami i podawać.