Makaron ryżowy z pieczonym bobem i kruszonką słonecznikową

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- makaron z ryżu brązowego z dynią i imbirem - 50 g
- bób - 200 g
- mąka z komosy ryżowej - 3 łyżka
- masło słonecznikowe - 1 łyżka
- bulion warzywny - 2 szklanka
- sok z cytryny - 3 łyżka
- olej arganowy - 2 łyżeczka
- koperek - 1 łyżka
- sól sezamowa - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Pożywny, sezonowy bób, chrupiąca kruszonka, delikatny makaron i niezmiernie wartościowy, niepowtarzalny olej arganowy stanowią razem danie, które z pewnością mogę zaliczyć do jednych z najlepszych! :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę z komosy wymieszać z przyprawami i masłem słonecznikowym- wyrobić ciasto. Następnie ciasto pokruszyć i przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.

KROK 2: Bóg obgotować w bulionie warzywnym, obrać ze skórek i również zapiec w piekarniku razem z kruszonką przez około 10 minut w 180 stopniach.

KROK 3: Koperek drobno posiekać i wymieszać z sokiem cytrynowym oraz olejem arganowym.

KROK 4: Makaron ugotować, odcedzić

i wymieszać z wcześniej przygotowanym sosem.

KROK 5: Podać z pieczonym bobem i kruszonką słonecznikową.