Noodle z czarnym sezamem na ostro

Dagooshya

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

10 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- noodle mie - 100 g
- papryczka chilli - 1 szt.
- czarny sezam - 1 łyżka
- imbir - 2 cm
- czosnek - 1 ząbek
- kolendra mielona - 1/2 łyżeczka
- pasta (koncentrat) z trawy cytrynowej - 1 łyżeczka
- cukier trzcinowy - 1/2 łyżeczka
- olej arachidowy - 1 łyżka
- olej z prażonego sezamu - 1 łyżeczka
- sos sojowy - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Dziś przedstawiam przepis na danie typu stir and fry (mieszaj i smaż) - noodle z czarnym sezamem i papryczką chilli, idealne jako dodatek do dań głównych, lub jako szybka przekąska. Przygotowanie zajmuje niecałe 10 minut!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron gotujemy o minutę krócej niż podano na opakowaniu (ja miałam taki, który powinno się gotować 5 minut), przelewamy zimną wodą i odstawiamy na bok.

KROK 2: Czosnek i imbir ucieramy na tarce, następnie w małej miseczce dokładnie mieszamy razem z olejem sezamowym, olejem arachidowym, pastą z trawy cytrynowej i i cukrem (do całkowitego rozpuszczenia cukru).

KROK 3: Patelnię mocno rozgrzewamy. Wrzucamy sezam i prażymy przez minutę. Dodajemy przygotowaną pastę i cały czas mieszając smażymy kolejną minutę. Wrzucamy makaron i papryczkę pokrojoną w krążki (bez pestek!), wlewamy sos sojowy i mieszamy, cały czas smażąc, przez ostatnie dwie minuty.

Gotowe! :)