




Spaghetti orkiszowe w grzybowym sosie z miso

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 2 porcje

Składniki:

spaghetti orkiszowe - 100 g
grzyby mung - kilka
pieczarki - 200 g
miso jasne - 2 łyżka
olej - 2 łyżka
sos sojowy - 2 łyżka

cebula - 1 szt.
czosnek - 1 szt.
sól - do smaku
orzechy włoskie - 3 szt.
kapusta pekińska - 1/4 szt.
sezam - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby mung namaczamy 10 minut we wrzątku. Gotujemy kolejne 10 minut. Odcedzamy. Miękkie grzyby mung i pieczarki kroimy w plasterki. Szatkujemy drobno nożem kapustę pekińską. W osobnym garnku zagotowujemy wodę na makaron i gotujemy z 1 łyżeczką soli przez około 9-11 minut w zależności od producenta. Rozgrzewamy patelnię i na suchej patelni i rumienimy pieczarki, następnie dodajemy trochę oleju (2 łyżki max) i dodajemy czosnek, cebulkę pokrojoną w kostkę oraz posiekane drobno orzechy, dodajemy miso, wlewamy wodę (najlepiej z gotowania makaronu), dodajemy grzyby mung, dodajemy kapustę i gotujemy krótko. Teraz można trochę posolić. Następnie dodajemy odcedzony makaron i całość mieszamy

tak, aby sos otulił makaron. Wykładamy na talerze.