Wege makaron z sosem z czerwonej soczewicy :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- makaron ze spiruliną - 100 g
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- śmietanka ryżowa - 1 łyżka
- woda - 200 ml
- mąka z czerwonej soczewicy - 2 łyżka
- przyprawy: papryka wędzona, curry, papryka słodka, pieprz ziołowy, pieprz czarny, sól himalajska - do smaku

Dodatkowe info:

Jak widać na zdjęciu makaron jest w postaci kuli, a to za sprawą tego, że zaraz po ugotowaniu przelałam go przez małe sitko i tak został chwilę i zastygł, więc pomyślałam, że w takiej formie go podam :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotuj al dente wg instrukcji podanej na opakowaniu. To jest ok. 15 minut.

KROK 2: W rondelku rozgrzej oliwę i delikatnie podsmaż posiekaną cebulę i czosnek. Następnie wlej trochę wody, przykryj pokrywką i duś ok. 15 minut.

KROK 3: Kolejno dodaj koncentrat i przyprawy. Duś 10 minut.

KROK 4: Mąkę z soczewicy wraz z kremem ryżowym rozmieszaj w 200 ml wody, tak aby nie było żadnych grudek.

KROK 5: Powstałą zawiesinę wlej do rondelka i mieszaj chwilę, aż sos zgęstnieje.

KROK 6: Ugotowany makaron wyłóż na talerz, na wierchu ułóż przygotowany sos.