

Zhravo

Ružové cestoviny s arašidovou omáčkou a luskami



2 porcie



Príprava: 10'
Pečenie: 15'



Stredná

Potrebuje

150 g ryžových cestovín
100 g luskov

Na omáčku:

2 čl arašidového masla
2 pl olivového oleja
2 pl kokosového mlieka
2 pl vody
chilli
sol' a čierne korenie
2 cm nastrúhaného zázvoru

Postup

Cestoviny ponoríme na 10 minút do horúcej vody a následne povaríme maximálne 5 minút.

Ryžové cestoviny sú hotové veľmi rýchlo a tak ich treba sledovať'. Ingrediencie na omáčku zmixujeme a pridávame do hrnca s precedenými cestovinami. Medzitým si na pare uvaríme lusky (10 minút). Cestoviny podávame s luskami.

