



MAKARON PO HISZPAŃSKU

Składniki:

- 0,5 szklanki orzeszków prażonych, niesolonych AROMAT,
- 0,5 szklanki drobnego makaronu ryżowego,
- 0,5 szklanki białego ryżu
- czerwona papryka,
- cebula,
- 5 ząbków czosnku,
- 0,5 szklanki wytrawnego białego wina,
- 2 szklanki rosółu (wywar z kurczaka),
- łyżka posiekanej pietruszki,
- łyżka skorki cytrynowej
- łyżka oliwy.

Sposób przygotowania:

W dużej patelni rozgrzewamy oliwę. Dodajemy makaron ryżowy i podsmażamy. Wrzucamy 3 posiekane ząbki czosnku, pokrojoną paprykę oraz cebulę. Mieszamy aż cebula będzie miękka.

Dodajemy białe wino, gotujemy i mieszamy. Następnie dodajemy orzechy, wywar oraz ryż. Przykrywamy i gotujemy na małym ogniu ok. 15 minut aż ryż będzie miękki.

W osobnym naczyniu mieszamy łyżkę posiekanych orzechów z 2 ząbkami posiekanego czosnku, pietruszkę oraz skórkę cytrynową.

Każdą porcję makaronu posypujemy przed podaniem orzechami z czosnkiem.