

# WIETNAMSKA SAŁATKA Z ZIOŁAMI I MAKARONEM RYŻOWYM A'LA BUN CHA

## SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 19 MIN

🇵🇱 ŁATWY

Mini burgery brokułowe - Garden Gourmet

200g makaronu ryżowego

kilka listków świeżej mięty

kilka listków świeżej kolendry

cebula dymka

1/2 ogórek gruntowy

mix sałat z rukolą

0,5 litra wody (do sosu)

2 łyżki sos sojowego (do sosu)

3 łyżki cukru (do sosu)

2 łyżki soku z limonki (do sosu)

2 łyżki sos chili słodki (do sosu)

czosnek

Odkryj smak Wietnamu w swojej kuchni dzięki tej orzeźwiającej sałatce z brokułowymi burgerami Garden Gourmet i makaronem ryżowym a'la bun cha! Ta lekka i pełna smaku sałatka łączy w sobie delikatne nitki makaronu ryżowego, świeże zioła i chrupiące warzywa, tworząc doskonałą harmonię smaków i tekstur. Podstawą tej potrawy są aromatyczne zioła, takie jak mięta i kolendra, które dodają intensywności i świeżości, a także marynowane warzywa, które wprowadzają nutę kwasowości i chrupkości. Uzupełnieniem jest sos na bazie sosu rybnego lub sojowego, który nadaje sałatce głębię i pikantność. Idealna jako lekki obiad, szybka kolacja lub wyśmienita przekąska na lato. Ta wietnamska sałatka z makaronem ryżowym a'la bun cha to prawdziwa uczta dla podniebienia, która zachwyci każdego miłośnika azjatyckiej kuchni!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Ugotuj makaron

Ugotuj makaron ryżowy zgodnie z instrukcjami na opakowaniu, a następnie odcedź i odstaw do ostygnięcia.

### 2. Przygotuj mini burgery brokułowe Garden Gourmet

Mini burgery brokułowe Garden Gourmet przygotuj według instrukcji na opakowaniu – piecz lub smaż, aż będą chrupiące.

### 3. W międzyczasie przygotuj sos

W misce wymieszaj wodę, sos sojowy, cukier, sok z limonki, sos sweet chili oraz starty czosnek. Mieszaj, aż cukier się rozpuści.

### 4. Pokrój warzywa

Ogórkę pokrój w cienkie plasterki, a zioła (miętę, kolendrę, pachnotkę i dymkę) posiekaj.

### 5. Serwuj! Smacznego

W dużej misce połącz makaron ryżowy, mix sałat, plasterki ogórka i posiekane zioła. Na wierzchu ułóż kawałki mini burgerów brokułowych. Podawaj sałatkę polaną przygotowanym sosem.

## CULINARY TIP

### Przygotowanie makaronu

Upewnij się, że makaron ryżowy jest dobrze ugotowany, ale nie rozgotowany, aby zachować odpowiednią konsystencję.

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA  
WWW.GARDENGOURMET.PL**