

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

Ogórka 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**