



# SMAŻONE JAJO Z MAKARONEM HAKKA LUB MAKARONEM Z CUKINII

✓ 50 MINUT

👤 3-4 PORCJE

## SKŁADNIKI



- 2 opakowania chińskiego makaronu pszennego (wersja z makaronem pszennym) lub 1 twarda cukinia
- 2 szklanki startej kapusty
- 1 duża, drobno pokrojona cebula
- 2 marchewki (starte lub bardzo drobno posiekane)
- 2 papryki pokrojone w cienkie paski
- 2 średnie pomidory
- 2 duże jaja ugotowane na twardo
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka drobno startego imbiru
- 2 drobno posiekane papryczki chilli
- sok z połówki limonki
- 1 łyżka ciemnego sosu sojowego
- 1,5 łyżki pasty sambal oelek
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 szklanki drobno posiekanej kolendry do dekoracji
- sól
- pieprz
- olej

## PRZYGOTOWANIE



1. Jeżeli wykonujesz wersję z makaronem pszennym, przyrządź go według instrukcji na opakowaniu.
2. Jeżeli wykonujesz wersję fit z cukinią – obierz cukinię obieraczką (np. julienne) lub pokrój w drobne paski.
3. Za pomocą robota kuchennego, zrób passatę z pomidorów, imbiru, czosnku i chilli, a następnie przelej do miski, dodaj sok z limonki i pastę sambal oelek. Odstaw.
4. Przekrój ugotowane na twardo jajka na pół i usmaż na oleju z obu stron (ok. 3 minuty na stronę). Odstaw.
5. Podgrzej olej w woku i dodaj pokrojoną w piórka cebulę, dodaj sól, pieprz i smaź do uzyskania złotego koloru.
6. Dodaj marchew, paprykę, kapustę i gotuj przez około 10 minut, a następnie dodaj przygotowaną wcześniej passatę z pomidorów. Gotuj przez kolejne 10 minut.
7. Dodaj sos sojowy, cukier i dokładnie wymieszaj. Gotuj przez 5 minut.
8. Dodaj przygotowany wcześniej makaron (pszenny lub z cukinii), wymieszaj dokładnie, aby pokrył się sosem.
9. Przełóż porcję na talerz, na wierzch połóż smaźone jajo i udekoruj kolendrą.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU,  
ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)