

(odc.02) sałatka z makaronem ryżowym

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.2)

ilość osób: 4

trudność: **łatwe**

Składniki

200g mielonego mieszanego mięsa jagnięcego i wieprzowego

2 łyżeczki (10 ml) przyprawy „5 smaków”

2 ząbki czosnku

2 łyżeczki (10 ml) cukru

garść ugotowanych krewetek

2 garści niesolonych orzeszków ziemnych

100g makaronu ryżowego

1 pęczek dymki

1 pęczek mięty

1 pęczek natki kolendry

2 papryczki chilli

2 łyżki (30 ml) startego imbiru

2 limonki

1 łyżka (15 ml) [sosu sojowego](#) 🛒

oliwa extra vergine

Przygotowanie

Mięso podsmażyć na patelni teflonowej bez tłuszczu, aż stanie się chrupiące. Dodać przyprawę „5 smaków” i wymieszać. Czosnek obrać i przecisnąć przez prasę, dodać do mięsa, dodać cukier, zamieszać i chwilę przesmażyć wszystko razem. Zmniejszyć ogień. Dodać krewetki i orzeszki ziemne. Zamieszać i podgrzać wszystko razem (nie gotować). Makaron ryżowy zalać ciepłą wodą i odstawić na 4 minuty. Potem odcedzić i przełożyć do miski. Zdjąć patelnię z ognia, żeby mięso nieco przestygło.

Pokroić dymkę na plasterki, posiekać miętę i natkę kolendry. Dorzucić zieleninę do makaronu.

Pokroić cienko papryczki chilli (ew. najpierw usunąć pestki) i dorzucić do makaronu. Zetrzeć imbir na tarce i dodać do miski. Pomasować limonki i wycisnąć sok do miski z makaronem.

Skropić makaron oliwą i przełożyć do miski mięso z dodatkami. Delikatnie wymieszać wszystko razem, dodać sos sojowy i jeszcze raz wymieszać.

© Jamie Oliver 2002