

Dorsz i makaron w bulionie chili

Czas ogółem **20 min** 5 min Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

200 g	cienkiego makaronu jajecznego
1 l	bulionu rybnego lub warzywnego
2 łyżki	<u>Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli</u>
3	duże papryczki chili, pokrojone w cienkie plasterki
1 łyżka	imbiru, pokrojonego w cienkie słupki
50 g	sok z połowy limonki
4	jędrnych filetów z dorsza szczypiorki z cebuli dymki

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Umieścić makaron w gotującej się wodzie i gotować przez 2-3 minuty, aż będzie miękki.

Krok 2

Do rondla wlać bulion, sos sojowy dodać chili, imbir i sok z cytryny, gotować na średnim ogniu przez 5 minut. Do składników dodać dorsza pokrojonego w kawałki „na jeden kęs”, gotować przez kolejną minutę lub do czasu aż ryba stanie się biała.

Krok 3

Makaron przełożyć do miseczek, na wierzchu ułożyć kawałki dorsza i zalać bulionem. Garniować pokrojonym szczypiorkiem.