

## **Makaron różności dla 3 – 4 osób**

### **Składniki:**

makaron ryżowy (opakowanie)  
1 pierś z kurczaka  
suszone grzybki moon (4, 5 kapeluszy)  
pędy bambusa (pół słoiczka)  
papryka czerwona (1 szt.)  
ananas w puszcze (3 plastry)  
pomidory pelatti (w puszcze)  
cebula biała (1/2 szt.)  
czosnek (1 ząbek)  
cytryna  
przyprawa 5 smaków do kuchni orientalnej np. Kamis  
mieszanka ziół (bazylią, oregano, pieprz, tymianek, estragon, cury, mielona słodka papryka)  
sól morską

### **Wykonanie:**

Makaron ugotować zgodnie z przepisem na opakowaniu. Kurczaka i paprykę pokroić w paseczki i przesmażyć. Następnie dodać pokrojoną w kostkę cebulkę i posiekany czosnek. Kiedy się delikatnie zeszkli podlać odrobiną wody i dodać posiekane grzybki moon. Chwilę poddusić, aż grzybki zmiękną. Następnie dodać pokrojonego ananasa i pomidory w puszcze. Chwilę należy odczekać, aż wywar się zredukuje. Skropić odrobiną soku z cytryny, dodać przyprawy wedle uznania i wymieszać. Połączyć z makaronem, podawać na ciepło, zjadając pałeczkami;)