

Tanie danie ala chińczyk – 6,40zł – porcja

Hejka! Dawno nic nie publikowałem. Co prawda materiału mam naprawdę sporo lecz jakość lenistwo wygrało i spoczywałem na laurach...

Wiem , wstyd. Przepraszam.

W końcu coś dzisiaj opublikuję.

Tanie danie ala chińczyk

Naprawdę smaczne, tanie danie. Nie jednemu przypadnie do gustu. Dania tajskie, dania chińskie i ich przepisów jest naprawdę wiele. Jakie jest najlepsze azjatyckie danie? To musi każdy sam spróbować i odpowiedzieć sobie na te pytanie. ja ostatnio zapolowałem na przeceny w sklepach i udało mi się kupić krewetki 300g za 9.99zł. Cena naprawdę dobra. Ogólnie składniki, które wykorzystałem w tym daniu nie są drogie a cały obiad wyszedł ok ~6,40zł na osobę. To według mnie naprawdę dobry wynik.

Składniki jakie wykorzystałem w tym przepisie na tanie danie azjatyckie:

- krewetki w ziołach 300g – 9.99zł
- jedna por – 1,80zł
- jedna papryka słodka – 1.89zł
- jedna cebula szalotka – 0.60zł
- fasolka szparagowa – 3.08zł – ok. 350g
- dymka ze szczypiorem – 1.49zł
- makaron ala zupka błyskawiczna – 2.99zł – 250g
- mleczko kokosowe – 3.50zł – 200ml

Nagrałem film na FB, jak wykonałem te danie. Zapraszam do obejrzenia i podzielenia się swoją opinią.

Potrawa bardzo szybka do wykonania.

Warzywa kroimy w słupek. Krewetki smażymy na oliwie i dodajemy nasze warzywa. Dodajemy sos sojowy, sos rybny i po ok. 10 minutach dolewamy mleczko kokosowe. Całość smażymy jeszcze ok 5 minut. W międzyczasie gotujemy makaron ~4 minuty. Odcedzamy i łączymy z sosem, warzywami i krewetkami.

Powiem Wam palce lizać! Brakowało mi w tym daniu jeszcze grzybów boczniaków lecz w ten dzień nie mogłem ich dostać. Pisałem już kiedyś na temat boczniaków. Sprawdźcie te danie również.

<https://tatasamwdomu.pl/boczniaki-po-tajsku-z-makaronem/>

