

Chipsy makaronowe o smaku papryki i cebulki

Składniki:

- 400 g makaronu
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 40 g mąki kukurydzianej
- 3 l wody



Składniki na smak paprykowy:

- 1 łyżeczka papryki ostrej
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 0,5 łyżeczki czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka soli

Składniki na smak cebulki:

- 100 g cebuli prażonej
- 1 łyżeczka soli

Dodatkowo:

- 1 litr oleju do smażenia

Wykonanie:

Do garnka wlewamy 3 l wody i zagotowujemy. Dodajemy sól, olej, paprykę słodką i wszystko mieszamy. Następnie dodajemy makaron i gotujemy około 7 min. Po ugotowaniu makaron odsączamy przez durszlak, zalewamy zimną wodą i ponownie odsączamy przez durszlak. Przerzucamy do miski, wsypujemy mąkę kukurydzianą i mieszamy dokładnie, żeby mąka dokładnie otoczyła makaron.

Na patelni rozgrzewamy olej, do około 180°C. Makaron smażymy partiami, w zależności od wielkości patelni, przez około 3 min. Następnie wyciągamy makaron łyżką cedzakową i układamy na ręczniki papierowe. Powtarzamy smażenie do wykończenia makaronu.

Makaron dzielimy na dwie równe części i wkładamy do misek.

Smak paprykowy – wszystkie składniki łączymy ze sobą, wsypujemy do połowy makaronu i dokładnie wszystko mieszamy. Możemy to zrobić łyżką lub miskę przykryć talerzem lub folią spożywczą i potrząsać nią, żeby przyprawy ładnie wymieszały z makaronem. Wedle gustu możemy dodać więcej lub mniej soli, i innych przypraw. Chipsy paprykowe mamy gotowe do spożycia.

Smak cebulkowy- cebule prażoną siekamy lub blendujemy. Tak przygotowaną cebulkę wsypujemy do drugiej połówki makaronu mieszamy, dodajemy soli i znowu mieszamy. Przykrywamy folią spożywczą szczelnie lub wkładamy do pojemnika zamykanego. Tak przygotowany makaron zostawiamy na 12

godzin, by smak i zapach przeszedł do makaronu. Następnie makaron wyciągamy z miski zostawiając cebulkę. I w ten sposób makaron wchłonie smak i zapach cebulki prażonej.

Podajemy z sosami lub keczupem.

Smacznego.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

