

RYCHLÉ NUDLE SE ZELENINOVÝMI KULIČKAMI

SLOŽENÍ

🍴 2 PORCE

🕒 20 MIN

👤 SNADNÝ

200 gramy Garden Gourmet

Zeleninové kuličky 200g

250 gramů papriky

200 gramů jarní cibulka

1 porce limetky

150 gramů asijské nudle

1 polévková lžice sezamová
semínka

2 polévkové lžice olivového oleje

1/2 hrnek Rajčatová chilli omáčka

Vychutnejte si tyto rychlé nudle se zeleninovými kuličkami, sladkým chilli a paprikou. Chuťově nabitě jídlo, které okamžitě uspokojí vaše chuť. Tento recept obsahuje zeleninové kuličky, posypané zářivými paprikami a zalité delikátní sladkou chilli omáčkou, vše podávané na lůžku z dokonale uvařených nudlí. Díky své rychlé a snadné přípravě je ideální volbou pro lahodné a uspokojující jídlo v rušných dnech.

PŘÍPRAVA

1. Připravte si zeleninu a uvařte nudle

Papriku nakrájejte na tenké proužky a jarní cibulku na kousky asi 3 cm široké. Nudle uvařte podle návodu na obalu.

2. Orestujte papriku

Mezitím osmažte proužky papriky na oleji ve wok pánvi několik minut, dokud nebudou průsvitné, ale stále křupavé.

3. Vše smíchejte

Přidáme jarní cibulku a krátce orestujeme. Poté vmícháme rajčatovou omáčku a promícháme s nudlemi.

4. Připravte zeleninové kuličky, podávejte a vychutnávejte

Zeleninové kuličky připravte podle návodu na obalu. Nudle rozdělíme do misek a poklademe zeleninovými kuličkami. Ozdobte sezamovými semínky a měsíčky limetky.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**