



Пържени нудли в азиатски стил

⌚ 20–25 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Нудли
1 бр.	Червена чушка
3 бр.	Моркови
2 бр.	Малък бок чой
5 стръка	Зелен лук
1 бр.	Лайм
2 с.л.	Мед
1 скилугка	Чесън
4 с.л.	Соев сос
1 ч.ч.	Пресен магданоз
	♦ Морска сол
3 ч.л.	♦ Канела на прах
2 ч.л.	♦ Черен пипер, млян
1 ч.л.	♦ Кориандър, млян
4 бр.	♦ Карамфил, цял
2 бр.	♦ Звездовиден ананас, цял

- 1 Пригответе нудлите според указанията на опаковката, но не ги оставяйте да се преварят и омекнат прекалено много. Накрая ги изплакнете в студена вода и прецедете.
- 2 Обелете морковите и почистете чушките. Нарежете ги на тънки лентички. Измийте и също нарежете зеления лук. Пресовайте чесъна. Измийте бок чоя и подсушете – можете да оставите листата цели или да нарежете по желание.
- 3 Смелете подправките в блендер или на ръка в хаванче.
- 4 Опържете морковите, белите части на зеления лук и чушките в малко фъстъчено олио. Добавете пресования чесън и микса от подправки. Продължете да пържите за кратко и деглазирайте с меда и соевия сос.
- 5 Добавете нудлите и разбъркайте добре. Добавете бок чой накрая.
- 6 Посолете и полейте със соев сос по желание. Изстискайте сок от лайм върху ястието и поднесете със зелените части на зеления лук и ситно нарязания магданоз.

