



Джанче – корейско ястие с пържени зеленчуци

⌚ 40–50 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

75 g	Гъби шийтаке
75 g	Печурки
200 g	Сайтан
3 с.л.	Соев сос
4 ч.л.	Сусамово олио
200 g	Бейби спанак
3 стръка	Зелен лук
1 бр.	Лук
100 g	Моркови
1 с.л.	Фъстъчено олио
250 g	Оризови нудли
1 ч.л.	Кристална захар
2 с.л.	Сусам
1 ч.л.	♦ Джинджифил, млян
2 ч.л.	♦ Чесън на гранули
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Нарежете гъбите и сайтана на тънки парченца. Разбъркайте ги заедно с щипка чесън на гранули, 1 с.л. соев сос, джинджифила и 1 ч.л. сусамово олио в купа. Оставете настрана.
- 2 Измийте спанака и го накиснете във вряла вода за 2 минути. След това го оставете в студена вода с лед за кратко. Овкусете с 1 с.л. соев сос и 1 ч.л. сусамово олио.
- 3 Нарежете зеления лук ситно. Обелете лука и морковите и нарежете на тънки резенчета.
- 4 Загрейте фъстъченото олио на тиган и опържете сайтана, гъбите, лука и зеления лук за около 2-3 минути. Добавете морковите и пържете още 5 минути. Разбърквайте тигана често.
- 5 През това време можете да пригответе нудлите според указанията на опаковката.
- 6 Отцедете нудлите и ги разбъркайте с пържените зеленчуци. Овкусете с чесън на гранули, морска сол, черен пипер, 1 с.л. соев сос, 2 ч.л. сусамово олио и захарта. Сервирайте с поръсен сусам.

