



Ментова салата с нудли

⌚ 20–30 Минути 

Подготовка

- 1 Пригответе спагетите както е показано на опаковката. Изплакнете ги със студена вода след като станат готови и хубаво отцедете водата.
- 2 Сложете граха в подсолена вряща вода и оставете да къкри около 4 минути, след което веднага отцедете водата. Нарежете краставицата и зеления лук на малки парченца. Нарежете пресните билки на ситно. Обелете мангото и нарежете на лентички.
- 3 Разбъркайте съставките за дресинга и овкусете спагетите. Аранжирайте зеленчуците и мангото отгоре. Поръсете с ябълков чипс за приятна хрупкавост.

СЪВЕТ: Комбинирането на пресни и сухи подправки е ключът към кулинарно съвършенство, който майсторите винаги прилагат!

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Спагети вермичели
1 бр.	Манго
½	Краставица
2 стръка	Зелен лук
Шепа	Бобени кълнове
200 g	Грах
1 чаша	Ментови листа
1 чаша	Пресен кориандър
2 с.л.	Сусам
30 g	Ябълков чипс

За дресинга

2 с.л.	Сусамо̀во олио
4 с.л.	Вода
4 с.л.	Оцет
1 с.л.	♦ Билки по гръцки
Щипка	♦ Джинджи́фил, млян

