



Stir fry s puretinom i povrćem

🕒 25–30 Min 

Priprema

- 1 Luk sitno nasjeckajte. Brokulu natrgajte na cvjetice, a mrkvu narežite na trakice. Puretinu narežite na trakice i začinite.
- 2 Zagrijte tavu za wok i dodajte ulje. Ubacite puretinu i pržite je 5 minuta uz povremeno okretanje. Dodajte luk i pržite još 1 minutu. Ubacite mrkvu, brokulu, češnjak i đumbir te pržite 5 minuta uz povremeno treskanje tave.
- 3 Zakuhajte lonac vode i dodajte noodlese. Maknite s vatre i ostavite da odstoje 3 minute ili pripremite prema uputama na pakiranju.
- 4 U zdjelici sjedinite sve sastojke za umak. U wok tavu dodajte umak i noodle, dobro promiješajte i maknite s vatre. Poslužite odmah uz sezam i mladi luk.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

450 g	Purećih prsa
1 žlica	♦ Quick & Easy za Piletinu
2 žlice	Sezamovog ulja
1 kom	Mladi luk
200 g	Brokule
1 kom	Mrkva
50 g	Baby špinata
1 žličica	♦ Češnjak u granulama
1.5 žličica	♦ Đumbir mljeveni
	Sezam i mladi luk, za serviranje
250 g	Noodlesa

Za umak:

60 ml	Soja umaka
50 ml	Vode
1 žličica	Rižinog octa
1 žličica	Meda
1 žlica	Gustina

