

Nudle sa morskim plodovima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 gnudle
- 1 **buket**brokolija
- 1/2 karfiola
- 1 crvena paprika (babura)
- 1/2 **struk**apraziluka
- 2 **kašike**ulja
- 4-5 šampinjona
- 1 šargarepa
- 1 **konzerva**bambusa
- 50 ml soja sosa
- 1 **kašice**meda
- 2 **kašice**suvog biljnog začina

I još:

- 1 **kesa** morskih plodova (zamrznutih)
- 1 jastog

Priprema

Iseci krupno svo povrce i staviti u duboki zagrejeni tiganj. Dodati ulje i žustro mešati da povrce ne pusti vodu, a pritom ne zagori. Dodati i soju i med, promešati. Kada je povrce na šporetu 5 minuta, dodati odleene morske plodove. Pržiti još 5 minuta uz stalno mešanje. Skuvati nudle u vodi i ocediti.

Jastog može da se stavi, ali ne mora. Ja obicno kupim vec kuan. Samo ga izvadim iz oklopa i stavim preko jela.

Savet

Ovo je jedno od omiljenih jela mojih ukuana. Brzo i lako. Morski plodovi mogu da se nau u velikim marketima.