

Testenina sa kupusom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**testenine
- **400 g**kineskog kupusa
- **400 g**slanine
- **4 kašikesusamovog ulja**
- **4 kašikesusama**
- **1 kašikasoja sosa**
- so
- biber

Priprema

U šerpu sipati vodu i staviti da provri. Dodati testeninu i 1 kašiku soli, pa kuvati dok ne omekša. Testeninu procediti od vode i pomešati sa 2 kašike susamovog ulja i sa malo soli.

Kupus tanko iseci i pržiti na 2 kašike susamovog ulja i sa 100 ml vode. Kad omekša i voda ispari dodati susam i soja sos. Po potrebi posoliti.

Slaninu tanko iseckati i pržiti dok ne porumeni. Na tanjur staviti prvo testeninu, zatim kupus i na kraju slaninu.

Savet