Kineske nudle Mìodrg

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **9** min

Sastojci

Testenina

- **3 pljosnata valjka**kineske uvijene testenine

Morski plodovi

- **2**manje lignje
- **200 g**racica (skampi)

Povrce i gljive

- **2**manja paradajza
- **2**bambusova izdanka
- **150 g**kineskih nabranih pecurki, crna

Ulje

- **2 supene kašike**ulje od kokosa
- **1 cajna kašicica**sezamovog ulja

Zacini

- **1**celer (listovi)
- **prstohvat**italijanske mešavine biljaka

- **malo**karija

Tecnost

- **1 cša**vode
- **1 cša**belog vina

Priprema

Morske plodove, bambus, paradajz i pecurke (mislim da se zove Judas' ear na engleskom) iseckati na kocke (pecurke na rezance). Sipati sezamovo ulje u tiganj i staviti lignje i racice na tihoj vatri. Posle 30 sekundi doliti vodu i dodati kokosovo ulje i seckano povrce. Kuvati 3 i po minuta. Dodati vino i zacine. Kuvati 2 minuta. Dodati rezance, kuvati 2 minuta. Skloniti sa vatre i poklopiti 1 minut.

Savet

Kokosovo ulje se u Srbiji prodaje u vecim supermarketima (u teglicama). Najbolje je za prženje jer npr. bundevino i maslinovo ne funkcionišu dobro na visokim temperaturama, suncokretovo je podnošljivo a kukurzno i palmino se raspadaju na štetne sastojke. Sezamovo ulje je više zain. Bambusovi izdanci se sad ve mogu kupiti na mnogo mesta u Srbiji, doduše konzervirani (sveži su mnogo bolji). Peurka o kojoj je re je http://en.wikipedia.org/wiki/Auricularia_auricula-judae, ali može se koristiti i sveži ili sušeni vrganj (koji e dati snažniji "zemaljski" ukus, ova peurka je vazdušastija). Jelo je posno po pravoslavnim i katolikim kanonima. Nije kosher, jer sadrži ljuskavce, a mislim da može da bude halal (treba proveriti).