

Kineske nudle sa povrćem i tofu sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** pirincanih rezanaca
- maslinovo ulje
- umbir u prahu
- kari
- **1 velika**šargarepa
- **1**tikvica
- **150 g**kukuruza šecerca
- **1 pakovanj**edimljenog tofu sira
- tamari soja sos
- majoran

Priprema

U vok staviti maslinovo ulje 1/2 kafene kašičice umbira u prahu i isto toliko karija, voditi racuna da ne zagori, tofu sir iseci na tanje kocke i propržiti. Šargarepu iseci na trake pa na rezance sa kukuruzom šecercem dodati u vok da se proprži neprestano mešajuci, potom dadati iseckanu tikvicu na štapice i sitno iseckanu ljutu papriku, sve sjediniti i ostaviti da se dinsta još par minuta. Pirincane nudle staviti u dublji lonac u kojem je proključala voda sklonjena sa vatre i u vreloj vodi ih držati 5 minuta potom ih procediti i isprati kroz mlaz hladne vode (da se spere skrob). Viljuškom dodavati nudle dinstanom povrću uz mešanje i dodati mu tamari soja sos i malo soli. Sve dobro sjediniti i služiti.

Savet

Jelo je nestvarno lepo, potpuno vegeterijansko. Ko zeli moze ubaciti i piletinu ili meso po izboru.