

Brze nudle



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kesice** dehidriranih nudli
- **400 ml** vode
- **2** šargarepe
- **1/2** struka praziluka
- **2** crvene paprike
- **1** belo meso
- **100 ml** ulja
- **1/2 kašičice** suvog vlašca
- **1/2 kašičice** bibera
- **1/2 kašičice** persuna
- **1/2 kašičice** bosiljka
- **1 kašika** worcester sosa
- **2 kašike** soja sosa
- **po ukusu**

Priprema

U dublji sud potpiti nudle sa kljucalom vodom da odstoje 5 minuta. Za to vreme sitno iseckati povrce i staviti ga da se dinsta. Potom na kockice iseckati piletinu i dodati povrcu pa nastaviti sa dinstanjem. Nudle procediti (bez ispiranja) pa kada je meso gotovo dodati ih povrcu. Sve sjediniti i dodati soseve i zacine. Jelo je gotovo.

Savet

Ova varijanta se može praviti i kao posna sa soja komadiima (koji se predhodno probare, procede i tek onda dodaju jelu). Ova vrsta nudli/rezanaca se mogu nai u gotovo svakoj samousluzi ili se u zamenu za njih mogu koristiti pirinani ili rezanci od skroba graška. Za vise osoba, duplirati meru sastojaka.