



## Noodles de orez cu legume în stil asiatic

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

200 g	tăiței de orez	100 g	ciuperci shiitake
100 g	morcov	100 g	varză albă
100 g	germeni de fasole	2	cepe verzi
2 căței	de usturoi, tocați	1 lingură	ulei de floarea soarelui
2 linguri	semințe de susan	4 linguri	sos de soia
2 linguri	ulei de susan	1 lingură	de zahăr
4 linguri	oțet de orez	1	ardei iute roșu

### Instructions

Această rețetă noodles de orez cu legume are câteva ingrediente emblematice pentru bucătăria asiatică: sosul de soia, uleiul de susan și oțetul de orez.

*Cele mai bune ingrediente pentru rețeta noodles de orez cu legume se găsesc la Selgros. Descarca aplicatia Selgros, fă o listă de cumpărături și vino să le ridici din locul unde toți profesioniștii și iubitorii de gastronomie își fac cumpărăturile.*

**Pasul 1.** Gătește tăiței potrivit instrucțiunilor de pe ambalaj, apoi scurge-i.

**Pasul 2.** Curăță și taie în fâșii subțiri legumele și ciupercile.

**Pasul 3.** Amestecă toate ingredientele pentru sos într-un bol.

**Pasul 4.** Încălzește wok-ul la foc mediu-mare și toarnă uleiul. Călește usturoiul și ardeii iute timp de 1 minut, adaugă ciupercile și rumenește-le 3 minute, amestecând continuu în tigaie.

**Pasul 5.** Adaugă morcovul și varza albă și mai lasă 2 minute.

**Pasul 6.** Adaugă tăiței și sosul și mai lasă 5 minute pe foc, amestecând din când în când.

**Pasul 7.** Ia wok-ul de pe foc, adaugă ceapa verde și susanul și servește preparatul imediat.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Noodles de orez cu legume în stil asiatic

Stand 04.12.2023