

פסטה וירקות שוק ברוטב אסייתי



רכיבים

- בצל
- קישוא
- עגבנייה
- גזר
- פלפל אדום
- פלפל ירוק
- סלסילה פטריות שמפיניון
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- שיני שום כתוש או לפי הטעם
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לפי הטעם סילאן לפי הטעם
- כף רוטב טריאקי 290 מ"ל לפי הטעם
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל לפי הטעם
- חבילה פרפקטו פסטה פנה 500 גר' איזה שאוהבים
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מטגנים בסיר את כל הירקות לפי הסדר: בצל עד תחילת הזהבה, גזר, פלפלים, פטריות וקישואים.
2. יוצקים 1/2 כוס מים ומביאים לרתיחה.
3. בסיר קטן נוסף מבשלים רוטב: יוצקים רבע כוס מים ומוסיפים לפי הטעם אבקת מרק עוף, סילאן, רוטב סויה מתוק, רוטב סויה, רוטב טריאקי מלח ופלפל לבן. מערבבים ומביאים לרתיחה.
4. יוצקים את הרוטב לירקות ומערבבים לתערובת אחידה.
5. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן. מסננים ממים.
6. מוסיפים את הפסטה לסיר הרוטב ומערבבים עד קבלת תערובת אחידה.

50 דקות

6 servings 6