

## מוקפץ נתחי סויה דמוי עוף טבעול



### רכיבים

- חבילה SENSATIONAL נתחי סויה דמוי עוף
- כפות שמן זית
- פלפל אדום חתוך לקוביות
- בצל סגול חתוך לקוביות
- שיני שום כתושות
- סלסילה פטריות שמפיניון שמפיניון קצוצות
- 1/4 4/1 כרוב פרוס לרצועות דקות
- גזר חתוך למקלונים
- לפי הטעם פלפל ירוק חריף פרוס לפרוסות (אופציונלי)
- גרם אטריות מבושלות
- 1/2 2/1 זר כוסברה קצוצה
- 1/4 4/1 גביע רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 1/3 3/1 גביע רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כף מיץ לימון

### הכנה

1. מחממים 2 כפות שמן בווק, מוסיפים את נתחי העוף הצמחוניים, מקפיצים 4-5 דקות עד שהם מתחילים להזהיב מעט, מורידים מהאש, ושומרים בצד בקערה.
2. מחזירים את הווק לאש חזקה, מוסיפים עוד 2 כפות שמן, מחממים היטב, מוסיפים את כל הירקות (אין חשיבות לקושי הירקות), מקפיצים כ-3-4 דקות, עד שהירקות חמים, ומוסיפים את נתחי העוף הצמחוניים לווק.
3. מערבבים בקערה קטנה סויה, צ'ילי ומיץ לימון, מוסיפים לווק, ומערבבים. מוסיפים את הנודלס, מקפיצים עוד 2-3 דקות, מעבירים לכלי הגשה, מפזרים מעט כוסברה מעל, ומגישים מיד. בתיאבון!

20 דקות

6 servings 6