

מוקפץ צמחוני ב-10 דקות הכנה



רכיבים

- שיני שום פרוסות
- כפות שמן קנולה
- קישוא חתוך לרצועות דקות
- פלפל אדום חתוך לרצועות דקות
- גזרים חתוך לרצועות דקות
- כפות רוטב למוקפץ 290 מ"ל
- 1/2 2/1 חבילה נודלס אטריות להקפצה אסם מבושלות לפי ההוראות בגב האריזה ומסוננות

הכנה

1. שמים בווק את השמן והשום ומטגנים דקה.
2. מוסיפים את הירקות ומטגנים כ- 5 דקות. מוסיפים את הרוטב ואת האטריות ומקפיצים. מגישים חם.

10 דקות

4 servings 4