

מוקפץ ברוטב חלב קוקוס עשיר כשר לפסח



רכיבים

- חבילה נודלס אטריות אורז מרובע
- כפות שמן פטריות כמהין
- בצל סגול בינוניים חתוכים לפרוסות
- כרישה פרוסות דק
- שיני שום קצוצות
- סלסילה פטריות יער
- פלפל אדום חריף פרוס דק
- כפות רוטב סויה סיני כשר לפסח
- כפות רוטב צ'ילי מתוק כשר לפסח
- מיכל קרם קוקוס
- 1/2 2/1 זר כוסברה קצוצה
- כפות מיץ לימון

הכנה

1. מכינים את האטריות לפי ההוראות בגב האריזה.
2. מחממים שמן במחבת עמוקה.
3. מוסיפים את הבצל ומטגנים 4-5 על להבה גבוהה.
4. מוסיפים את הכרישות וממשיכים לטגן עוד 4-5 דקות עד שהשוליים שלהן מתחילים להזהיב קלות.
5. מוסיפים את השום פטריות והצ'ילי החריף, מקפיצים עוד 4-5 דקות.
6. מוסיפים את הסויה, צ'ילי מתוק וחלב הקוקוס ומביאים לרתיחה.
7. מתבלים ומוסיפים את האטריות, מערבבים וטועמים, מתקנים תיבול במידת הצורך.
8. מסירים מהאש, סוחטים לימון מפזרים כוסברה, מערבבים ומגישים.

25 דקות

5 5