

## נודלס שום וצילי ב-10 דקות



### רכיבים

- מנה נודלס אטריות אורז רחבות
- שיני שום כתושות
- 1/2 2/1 כפית פלפל אדום חריף
- כפית חומץ אורז
- כפית שמן שומשום
- גבעול בצל ירוק קצוץ
- כפות שמן קנולה
- כפות רוטב סויה סיני כשר לפסח

### הכנה

1. שמים בקערה את השום, צילי, חומץ אורז, שמן שומשום והחלק הלבן של הבצל הירוק. מרתיחים את השמן במחבת ומוזגים לקערת התיבול. מערבבים היטב.
2. מוסיפים רוטב סויה סיני ומערבבים.
3. מרתיחים סיר עם מים, מבשלים מנת אטריות אורז ללא גלוטן ומוציאים ישר לקערת הרוטב. מוסיפים את החלק הירוק של הבצל הירוק ומערבבים.
4. הצעת הגשה: מוזגים מרק עוף רותח על מנת הנודלס לקבלת "ראמן" כשר לפסח.

20 דקות

1 1