

## רצועות שניצל טופו על מצע נודלס



### רכיבים

- חבילה אסם נודלס אטריות ביצים רחבות 8\*350גרם
- כפות שמן צמחי
- כפית שום כתוש
- ענף בצל ירוק קצוץ
- כפות רוטב סויה קלאסי אסם
- כפות רוטב טריאקי 290 מ"ל
- כפות חמאת בוטנים חלקה
- כף שמן שומשום
- כף דבש
- 1/2 2/1 כוס מים
- קוביה טופו
- 1/2 2/1 כוס רוטב סויה קלאסי אסם (להשרייה)
- כוס פירורית לבנה
- 1/2 2/1 כוס קמח
- ביצה טרופה

### הכנה

1. להכנת הנודלס: מבשלים את הנודלס לפי ההוראות שעל גבי האריזה במים רותחים. מכינים את הרוטב: מטגנים במעט שמן שום כתוש ובצל ירוק. מוסיפים חמאת בוטנים, סויה, טריאקי, דבש, שמן שומשום ומים ומערבבים. נותנים לרוטב להתאחד על אש קטנה ומוסיפים את הנודלס המוכנים.
2. להכנת השניצל טופו: מייבשים את הטופו טוב עם מגבת נייר, משרים בסויה לפחות לחצי שעה ואז מצפים בקמח, ביצה ופירורי לחם. מטגנים עד שהשניצל זהוב.
3. מגישים את הנודלס עם שניצל טופו (אפשר גם שניצל רגיל), שומשום ובצל ירוק. מומלץ לזלף טריאקי מעל השניצל.

20 דקות ⌚

4 4 ⊕