



## Noodles cu vita la tigaie

### Ingrediente

- 15 ml Sos de stridii
- 10 g Sos de soia
- 7 g Zahar brun
- 15 g Ghimbir proaspat
- 2 catei Usturoi
- 1 lingurita Ulei de susan
- 0.33 lingurita Fulgi de chili
- 10 g Curry
- 0.33 lingurita Piper negru
- 900 ml Apa
- 180 g MAGGI Magic Asia Noodles Instant Curry cu condimente si legume
- 3 lingurite Ulei de masline
- 250 g Carne tocata de vita
- 250 g Ciuperci
- 100 g Broccoli proaspat
- 120 g Ardei gras
- 170 g Ceapa rosie
- 120 g Morcov

### Instructiuni

1. Se pregatesc legumele: se taie felii ciupercile, se rad morcovii si se zdrobesc ghimbirul si usturoiul.
2. Intr-un castron mic, se amesteca sosul de stridii si de soia, zaharul brun, ghimbirul, usturoiul, uleiul de susan, fulgii de ardei iute, curry si piperul negru.
3. Se toarna 900ml de apa fiarta peste continutul produselor din pachetele Magic Asia Noodles Instant Curry. Asteapta 3 minute, după care se amesteca. Se scurg noodles bine.
4. Se incinge uleiul de masline intr-un wok, se adauga vita si se rumeneste timp de 3-4 minute pe fiecare parte.
5. Se adauga ciupercile, broccoli, ardeiul gras, ceapa rosie si morcovii in tigaie si gateste totul timp de 3-4 minute, amestecand continuu.
6. Se adauga noodles, vita si compozitia cu sos de soia si se amesteca pana se patrunde totul, timp de 2-3 minute. Se serveste imediat.

### Nutritie

Carbohidrați	17.66 g
Energie	381.93 kcal
grăsimi	15.9 g
Proteină	16.93 g

34 Min

4 Portii