



Noodles cu chili si usturoi

Ingrediente

- 3 cani Apa
- 240 g MAGGI Magic Asia Chili 62g
- 2 linguri Ulei de floarea soarelui
- 70 g Ceapa
- 70 g Morcov
- 10 g Ghimbir proaspat
- 2 Usturoi
- 0.33 lingurita Sare
- 1 lingura Pasta de ardei iute
- 1 legatura Patrunjel proaspat
- 50 g Ceapa verde

Instructiuni

1. Se pregatesc ingredientele: se taie marunt ceapa, se da pe razatoare morcovul, se piseaza usturoiul si ghimbirul si se toaca firele de ceapa verde.
2. Se adauga apa intr-o cratita si se lasa la foc mediu spre mare. Cand fierbe apa, se adauga continutul pachetelor Magic Asia Noodles Instant Chili si se fierb. Odata fierti, se iau noodles si se pun deoparte intr-un bol de sticla.
3. Se incalzeste uleiul intr-un wok la foc mediu. Se adauga ceapa, morcovul, ghimbirul, usturoiul, sare si pasta de chili (optional, daca doresti mai iute). Se amesteca bine.
4. Se adauga in wok noodles si se amesteca bine. Dupa 5 minute, se acopera cu un capac si se lasa la foc mic pentru 2-3 minute.
5. Se ia de pe foc, se portioneaza si se decoreaza cu frunze de patrunjel si ceapa verde. Pofta buna!

Nutritie

| | |
|--------------|------------|
| Carbohidrați | 5.99 g |
| Energie | 358.2 kcal |
| grăsimi | 17.48 g |
| Proteină | 8.26 g |

33 Min

4 Portii