

# Vegetariánské nudle

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- bezvaječné těstoviny - nudle 200 g
- zelené fazolky 100 g
- naklíčené mungo fazole 100 g
- naklíčené ředkvičky (prodávají se např. v Albertu) 100 g
- cherry rajčátka 10 ks
- červená paprika 1 ks
- jarní cibulka 2 ks
- nasekaný čerstvý koriandr 3 lžíce
- **Zálivka**
- olivový olej 1 lžíce
- sójová omáčka 1 lžíce
- sladká chilli omáčka 2 lžíce
- citronová šťáva 2 lžíce
- sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Bezvaječné nudle uvaříme dle návodu. Fazolky omyjeme, odřízneme konce a uvaříme ve slané vodě. Zatím propláchneme naklíčené mungo, naklíčené ředkvičky, rozpůlíme rajčátka, papriku nakrájíme na tenké nudličky a cibulku na tenká kolečka.

Nudle i fazolky scedíme, propláchneme studenou vodou a promícháme s ostatními ingrediencemi. Přidáme nasekaný koriandr a zalijeme olejem promíchaným se sójovou omáčkou, chilli omáčkou, citronovou šťávou a solí.