

Orientální arašídové těstoviny z jednoho hrnce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Těstovin 210 g
- Česnek 2 stroužek
- 2 cm zázvor 1 ks
- Nesolené arašídy 1 hrst
- Papriky na nudličky 1.2 ks
- Pórek na nudličky 1.2 ks
- Mrkev 1 ks
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Arašídové máslo 2 lžíce
- Růžičky brokolice 1 hrst
- Zeleninový vývar 250 ml
- Koriandr 1 ks
- Limetková šťáva 1 lžička
- Chilli dle chuti 1 ks
- Sůl dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Všechny suroviny dáme do hrnce a zalijeme vodou tak, aby bylo všechno ponořené a voda dosahovala nad směs.

Vaříme přibližně 15 minut. Jakmile je hotovo, vytáhneme česneky a kusy zázvoru.

Nakonec vše dochutíme dle potřeby solí, zakápneme limetkovou šťávou a ozdobíme koriandrem.