

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.