

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 20 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet
Zöldséggolyók

250 gramm édes őrölt pirospaprika

200 gramm újhagyma

1 Lime

150 gramm wok tészta

1 evőkanál szezámag

2 evőkanál olívaolaj

4 evőkanál édes chili szósz

Íme egy gyors és egyszerű recept, ami ideális választás egy ízletes és laktató ebédhez a rohanó hétköznapiokon. Próbáld ki a pirított tésztát Zöldséggolyókkal, édes chili szósszal, ázsiai stílusban.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Előkészítjük a zöldségeket és megfőzzük a tésztát

A paprikát vékony csíkokra, az újhagymát pedig körülbelül 3 cm-es átlós darabokra szeleteljük. A tésztát a csomagoláson található utasítások szerint főzzük meg.

2. Pirítsuk meg a paprikát

A paprikacsíkokat olajon néhány perc alatt áttetszővé, de még ropogósra sütjük.

3. Keverjük össze

Adjuk hozzá az újhagymát, és rövid ideig kevergetve pirítsuk. Ezután keverjük bele a chiliszószot, majd keverjük össze a tésztával.

4. Főzzük meg a zöldséggolyókat, tálaljuk és élvezzük

Süssük meg a Garden Gourmet Zöldséggolyókat a csomagoláson található utasítás szerint. Osszuk szét a tésztát tálakba, és tegyük rá a zöldséggolyókat. Díszítsük szezámaggal és lime-szeletekkel.

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**