

ZÖLDSÉGGOLYÓS TÉSZTA ÁZSIAI STÍLUSBAN

ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet
Zöldséggolyók

250 gramm piros kaliforniai paprika

200 gramm újhagyma

1 darab lime

150 g wok tészta tetszés szerint

1 evőkanál pirított szezámmag

1 evőkanál olaj

4 evőkanál édes chilliszósz

🍴 2 ADAG

🕒 20 PERC

👤 KÖNNYŰ

Ázsiai utazás egy ebédnyi idő alatt? Naná! Nem kell más, csak egy kis édes chilliszósz, pirított tészta és a Garden Gourmet Zöldséggolyók, és kész is a gyors vegetáriánus ebéd.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. ELŐKÉSZÍTJÜK A ZÖLDSÉGEKET ÉS MEGFŐZZÜK A TÉSZTÁT

A paprikát vékony csíkokra, az újhagymát pedig kb. 3 cm-es átlós darabokra vágjuk. Főzzük meg a tésztát a csomagoláson található utasítás szerint.

2. SÜSSÜK MEG A PAPIKÁT

Közben a paprikacsíkokat kevés olajban néhány percre kevergetve pirítsuk, amíg félig átsülnek.

3. KEVERJÜK ÖSSZE

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

4. SÜSSÜK MEG A ZÖLDSÉGGOLYÓKAT ÉS TÁLALJUK

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

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