



Ātrais woks ar olu nūdelēm un sēnēm

Ātri pagatavojams woks ar nūdelēm un sēnēm, kopā ar Pinot Noir vīnu.



2

Sastāvdaļas

250 gr. Olu nūdeles
250 gr. Šampinjoni vai jebkuras citas sēnes
200 gr. brokoļi
100 gr. sarkanais sīpols
3 ēdamkarotes sojas mērce
Ēdamkarote sweet chilli mērce
Eļļa cepšanai

Pagatavošana

1. Nūdeles uzvāra pēc norādēm uz izvēlētā produkta iepakojuma.
2. Sagriež šampinjonus, brokoļus un sīpolus. Lielk visu pannā, pievieno eļļu un apcep. Pēc vēlēšanās dārzenus var arī pasautēt zem vāka.
3. Kad dārzeni gatavi, pannā pievieno gatavās olu nūdeles, visu apmaisa, pievieno sojas un sweet chilli merces, apmaisa un vēl nedaudz apcep (līdz 2 min.).
4. Pasniedz kopā ar Pinot Noir sarkanvīnu, iesakām nobaudīt kopā ar Matua Pinot Noir vīnu.