

Noodles carbonara

(2 osobe, 20 minuta)

Sastojci:

- 100g pancete Podravka
- 2 žumanjka
- 50g parmezana
- Sol i papar
- 2 Fini-Mini Goveđi Noodles



Priprema:

Na hladnu tavu dodajte pancetu izrezanu na veće kockice i zagrijte da otopite masnoću od pancete dok ne postane hrskava često miješajući da ne zagori. Kad je hrskava, izvadite je šupljikavom žlicom i ocijedite na papirnatim ručnicima pa ostavite sa strane.

U maloj zdjeli pjenasto izmiješajte žumanjke i sir. Dodajte sol i malo svježeg mljevenog crnog papra.

Rezance skuhaite prema uputi s pakiranja, ali izostavite mješavinu začina i ulja. Ocijedite ih tako da višak vode sačuvate za kasniju upotrebu.

Polako pjenjačom umiješajte 1/2 šalice vruće škrobne vode u žumanjke. Rezance vratite na masnoću u tavu i kratko zagrijte, ulijte smjesu od jaja i ugasi vatru.

Nastavite miješati rezance dok se sir ne otopi, ako je potrebno dodajte još vode ili, ako vam je ponestalo vode za tjesteninu, vruće vode. Kada smjesa postane kremasta, dodajte pancetu natrag u tjesteninu, promiješajte i začinite solju i paprom po želji.

Ukрасite s još ribanog sira.

Savjet:

Možete koristiti i cijela jaja, ali pri ulijevanju u vruću tavu brzo miješajte jer bjelanjci puno brže koaguliraju.



JELO KOJE
IMA PETLJU

Obogati svoje Fini-Mini
Noodlese uz zanimljive
recepte!

Fini-Mini
NOODLES

Hrskava salata s noodlesima

(4 osobe, 15 minuta)

Sastojci:

- 120ml maslinovog ulja
- 60ml alkoholnog octa
- 60g šećera
- 2 žlice soja umaka
- 2 žlice maslaca
- **1 Fini-Mini Povrtni Noodles**
- 1/2 šalice nasjeckanih badema
- 3 žlice sjemenki sezama
- 600g kineskog kupusa
- 2-3 mlada luka



Noodles à la wok

(1 osoba, 6 minuta)

Sastojci:

- **1 Fini-Mini Kokošji Noodles**
- 1 žlica maslaca
- 1 žličica mljevenog češnjaka
- **1/4 žličice Vegeta Maestro chili soli**
- 1 žličica smeđeg šećera
- 1 žlica sojinog umaka
- 1 jaje, lagano umučeno
- **1/2 žličice Vegeta**



Priprema:

Za pripremu preljeva pomiješajte ulje, ocat, šećer i sojin umak u staklenku i protresite dok se šećer ne otopi.

Otopite maslac u velikoj tavi. Dok se maslac topi, zdrobite ramen rezance dok su još u pakiranju. Dodajte rezance, bademe i sjemenke sezama u otopljeni maslac u tavi.

Pospite paketićem začinske mješavine i pirajte uz često miješanje dok smjesa ne porumeni. Izvadite na tanjur i ostavite da se ohladi.

Narežite kupus i pomiješajte ga sa sjeckanim mladim lukom u velikoj posudi. Dodajte smjesu rezanaca. Prelijte preljev preko salate i dobro promiješajte da se sjedini. Poslužite odmah.

Savjet:

Umjesto kineskog kupusa možete koristiti bilo koju lisnatu salatu ili mješavinu salata.



Priprema:

Skuhajte Noodlese zajedno sa začinskom mješavinom i uljem prema uputama na pakiranju i dobro ih ocijedite.

U tavi zagrijte maslac na srednje jakoj vatri. Umiješajte češnjak i chilli. Kad češnjak omekša, umiješajte smeđi šećer i sojin umak.

Dodajte ocijeđene rezance u umak i promiješajte. Gurnite rezance na jednu stranu posude.

Pojačajte vatru i dodajte lagano razmućeno jaje u tavu. Miješajte dok se ne stisne. Poslužite vruće posipano Vegetom.

Savjet:

Umjesto smeđeg šećera možete koristiti javorov sirup ili med.

