



Нудлси со пилешко и слатко чили

Многу го сакам ова егзотично јадење, содржи одлични свежи состојки а истовремено има богат вкус. Проверете ги своите вештини со помош на Делимано и обидете се да го направите овој рецепт.



Состојки:

- 150 грама Пилешки гради
- 100 грама „Нудлси„
- Половина Чили пиперче
- Половина Зелена пиперка
- 1 Праз
- 3 супени лажици сладок чили зачин
- 2 супени лажици соја сос
- Маслиново масло
- Магдонос

Чекор 1

Вклучете го шпоретот на среден оган и ставете само малку маслиново масло во водата. Тоа ќе помогне нудлсите лесно да се одделат подоцна.

Потоа исечкајте го пилешкото месо на мали коцки и ставете ги нудлсите во водата кога ќе зоврие.

Чекор 2

Во меѓувреме земете го празот и прво исечкајте го на мали кругови, а потоа на ситни парченца – ќе ни треба подоцна.

Немојте нудлсите да ги готвите предолго, извадете ги по најмногу 7 минути, а понекогаш им се доволни и 5 минути готвење.

Чекор 3

За овој дел Ви препорачувам да ја користите Вок тавата бидејќи правите слатко-кисел прелив.

Вок тавата ќе помогне сиот зеленчук да се зготви рамномерно. Ставете само малку маслиново масло со четка и ставете ги исечканиот праз и пилешкото, а потоа промешајте и оставете да се пржи.

Чекор 4

Во меѓувреме исечкајте ја зелената пиперка и не заборавајте го пилешкото месо.

По неколку минути готвење, ставете го соја сосот заедно со зелената пиперка и чили пиперчето. Промешајте ја смесата за да се измешаат сите вкусови.



Чекор 5

Кога сосот ќе биде речиси готов, ставете ги нудлсите во вок тавата заедно со слаткиот чили сос и мешајте околу 2 минути додека да добиете совршена смеса.

Подготвени сте да ги сервирате нудлсите.

Чекор 5

Веќе знаете дека со Делимано тавите не морате да се грижите за чистењето, тоа е лесно како и секогаш.

Совет

Ако сакате да го импресионирате Вашето семејство или пријателите со вештините за подготовка на азиска храна, тогаш овој рецепт е за Вас. Мене навистина ми се допаѓа овој рецепт бидејќи во него се измешани сите вкусови. Пробајте го и кажете ми како Ви се допадна.

Користени производи:



Тава со рачки



Вок тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk