

**JELO KOJE
IMA PETLJU**

**Obogati svoje Fini-Mini
Noodlese uz zanimljive
recepte!**

**Fini-Mini
NOODLES**

Hrskava salata s prženim rezancima

(4 osobe, 15 minuta)

Sastojci:

- 120ml maslinovog ulja
- 60ml jabučnog octa
- 60g šećera
- 2 kašike sojinog umaka
- 2 kašike maslaca
- **1 Fini-Mini Povrtni Noodles**
- 1/2 šolje nasjeckanih badema
- 3 kašike sjemenki sezama
- 600g kineskog kupusa
- 2-3 mlada luka



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 pirjajte uz često miješanje dok smjesa ne porumeni. Izvadite na tanjir 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.



Noodles à la wok

(1 osoba, 6 minuta)



Sastojci:

- **1 Fini-Mini Kokošji Noodles**
- 1 kašika maslaca
- 1 kašičica mljevenog bijelog luka
- **1/4 kašičice Vegeta Maestro chili soli**
- 1 kašičica smeđeg šećera
- 1 kašika sojinog umaka
- 1 jaje, lagano umučeno
- **1/2 kašičice Vegete**



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 bijeli luk i chili. Kad bijeli luk 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.



Brzi Stir Fry

(4 osobe, 30 minuta)



Sastojci:

- 2 Fini-Mini Govedih Noodlesa
- 100ml vode
- 60ml umaka od kamenica
- 1 kašika rižinog octa
- 1 kašičica Srirache
- 1 kašika sezamovog ulja
- 500g mljevene junetine
- 1 manji crveni luk
- 3 češnja bijelog luka
- 1 kašika svježe naribanog đumbira
- 2 mlada luka
- 1 kašičica sezama



Priprema:

Skuhajte samo rezance prema uputama na pakiranju i dobro ih ocijedite. U manjoj posudi pomiješajte vodu, ½ jednog paketića začina, umak od kamenica, rižin ocat i Srirachu.

Zagrijte sezamovo ulje u velikoj tavi na srednje jakoj vatri. Dodajte mljevenu junetinu i sjeckani crveni luk pa pirjajte dok junetina ne porumeni, oko 3-5 minuta. Umiješajte bijeli luk i đumbir dok ne zamirišu, oko 1 minutu.

Umiješajte pripremljeni umak i deglazirajte tavu.

Umiješajte ramen rezance dok se ne zagriju i ravnomjerno prekriju umakom, oko 1-2 minute.

Poslužite odmah, po želji ukrašeno mladim lukom i sjemenkama sezama.

Savjet:

Umjesto mljevenog mesa možete koristiti i tanko narezani steak ili piletinu narezanu na kockice.

