



GRA W CHIŃCZYKA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 4-6 liści kapusty pak choi
- × 125 g pszennego makaronu chińskiego (np. Mie Noodles)
- × 1 garść kiełków fasoli mung
- × 1 duży owoc kaki
- × 1 duża papryka spiczasta
- × 1 opakowanie CHRUP'US CLASSIC Sokołów
- × 3 łyżki słodko-pikantnego sosu chili
- × 2 łyżki oleju sezamowego
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, odcedzamy, a po przestygnięciu wykładamy na deskę, przecinamy w kilku miejscach nożem (skracając nitki), po czym wrzucamy do miski i łączymy z sosem słodko-pikantnym.
2. Kapustę siekamy w wąskie paseczki i skrapiamy olejem z sezamu.
3. Kaki obieramy i kroimy zwykłym nożem lub falistym na prostokątne kawałki średniej wielkości.
4. Paprykę oczyszczamy, kroimy wzdłuż na cztery części, a następnie na wąskie paseczki.
5. Kiełki przekrawamy na pół.
6. Do miski z makaronem dodajemy kapustę, kaki, paprykę oraz kiełki. Całość delikatnie mieszamy, a następnie wykładamy na talerze i posypujemy chrup'usami.

