Pad Thai z warzywami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 minut
Liczba porcji: 2

Przygotowanie :

1. Przygotować składniki na sos: do miseczki wlać 3 łyżki wody, 2 łyżki sosu sojowego, sok z 1 limonki, 1 łyżkę cukru brązowego, wyciśnięte ząbki czosnku i wymieszać.
2. Makaron ryżowy (150 g) zalać wrzątkiem i gotować ok 4-5 minut.
3. WOK lub zwykłą patelnię rozgrzać z 30 g oleju kokosowego i wrzucić 1 opakowanie mrożonej mieszanki z warzywami, smażyć aż warzywa będą miękkie. Wbić do warzyw 1 jajko i wymieszać energicznie. Następnie dodać sos i smażyć jeszcze ok. 3 minuty.
4. Do warzyw dodać garść kiełków z fasoli mung oraz osączony makaron ryżowy, całość wymieszać.
5. Dnie podawać posypane orzeszkami nerkowca lub pini.
6. Skropić danie sokiem z limonki.