

Noodles carbonara

(za 2 osebi, 20 minut)

Sestavine:

- 100 g pancete
- 2 rumenjaka
- 50 g parmezana
- sol in poper
- 2x Fini mini goveji noodles



Priprava:

V hladno ponev dodamo na večje kocke narezano panceto in jo, ob neprestanem mešanju, pražimo, da se maščoba postopoma stopi. Ko panceta postane hrustljava, jo preložimo na papirnate brisačke in pustimo ob strani.

V manjši skledi penasto vmešamo rumenjake in nariban sir (parmezan).

Dodamo sol in ščepec sveže mletega popra.

Rezance skuhamo po navodilih, vendar brez mešanice začimb in olja.

Odcedimo, pri čemer shranimo vodo, v kateri smo rezance kuhali.

Z metlico počasi vmešamo 1/2 skodelice vode, v kateri so se kuhali rezanci, v mešanico z rumenjakoma. Rezance vrnemo v ponev z maščobo in na kratko segrejemo, jih prelijemo z jajčno zmesjo in odstavimo z ognja. Dobro premešamo, dokler se sir ne stopi. Po potrebi dodamo še malo vode. Ko postane omaka kremasta, dodamo panceto nazaj k testeninam, premešamo in po okusu začínimo s soljo in poprom.

Po želji dodatno okrasimo s parmezanom.

Namig:

Uporabimo lahko tudi cela jajca, vendar jih ob dodajanju v vročo ponev hitro mešamo, saj se beljaki veliko hitreje strdijo.

**JED, V KATERO
SI UJET**

**Ustvari novo doživetje
z rezanci Fini mini in
zanimivimi recepti!**

**Fini-Mini
NOODLES**

Hrustljava solata z rezanci

(za 4 osebe, 15 minut)

Sestavine:

- 120 ml olivnega olja
- 60 ml alkoholnega kisa
- 60 g sladkorja
- 2 žlici sojine omake
- 2 žlici masla
- **1 paket zelenjavnih rezancev Fini mini**
- 1/2 skodelice nasekljanih mandljev
- 3 žlice sezamovih semen
- 600 g kitajskega zelja
- 2 – 3 mlade čebule



Noodles à la wok

(1 oseba, 6 minut)

Sestavine:

- **1 paket kokošji noodles Fini mini**
- 1 žlica masla
- 1 žlička mletega česna
- **1/4 žličke čilija Maestro**
- **1/4 žličke soli Maestro**
- 1 žlička rjavega sladkorja
- 1 žlica sojine omake
- 1 jajce, rahlo stepeno
- **1/2 žličke Vegeta**



Priprava:

Za preliv, v steklenem kozarcu zmešamo olje, kis, sladkor in sojino omako ter pretresemo, dokler se sladkor ne stopi.

V večji ponvi stopimo maslo. Medtem ko se maslo topi, zdrobimo rezance kar v embalaži. V ponev z maslom dodamo zdrobljene rezance, mandlje in sezamova semena.

Posujemo z mešanico začimb iz paketa in ob neprestanem mešanju pražimo, dokler zmes ne dobi zlato rjave barve. Preložimo na krožnik in pustimo, da se ohladi. Kitajsko zelje narežemo in ga skupaj z nasekljano mlado čebulo zmešamo v večji skledi. Dodamo praženo mešanico z rezanci. Prelijemo s pripravljenim prelivom in dobro premešamo, da se okusi povežejo. Postrežemo takoj.

Namig:

Namesto kitajskega zelja lahko uporabimo katerokoli listnato solato ali mešanico solat.

Priprava:

Rezance skuhamo po navodilih skupaj z mešanico začimb in oljem ter jih dobro odcedimo.

V ponvi na srednje močnem ognju segrejemo maslo ter dodamo česen in čili. Ko česen postane mehak, dodamo rjavi sladkor in sojino omako. Dodamo rezance in dobro premešamo z omako. Rezance potisnemo na eno stran ponve.

Povečamo temperaturo in v ponev vlijemo rahlo stepeno jajce.

Mešamo, dokler se ne strdi. Postrežemo vroče in začинimo z Vegeto.

Namig:

Namesto rjavega sladkorja lahko uporabimo javorjev sirup ali med.