

detkityumen.ru

Салат с фунчозой Быстрый.



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

Фунчоза

Томат свежий

Перец болгарский

Морковь

Мясо копченное

Соус соевый

Приготовление:

Фунчозу на 3-5 минут залить кипятком затем сразу охладить в холодной воде. Я ее для этого кладу в дуршлаг, сначала в кипяток, затем в воду со льдом на 2 минутки. Затем фунчозу в блюдо и полить соевым соусом.

Порезать помидорку и болгарский перец мелко, добавить к фунчозе, туда же порезать копченное мясо. Морковь можно добавлять в двух вариантах

1. Натереть на терке и обжарить в совсем небольшом количестве масла.

2. Можно взять готовую корейскую морковь.

Все салат готов !

Приятного аппетита

22.12.2015

[Моё Золотце.@](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/352/