

detkityumen.ru

## ПРОСТО ОБАЛДЕННАЯ ФУНЧОЗА!



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Фунчоза 100 гр.

Креветка 200 гр.

Красный перец 1 шт.

Зеленая стручковая фасоль 200 гр.

Лук 1 шт.

Чеснок 2 зуб.

Сахар 1 ч./л.

Растительное масло 4 ст./л.

Соевый соус 5 ст./л.

Сушеный имбирь 1 ч./л.

Яблочный уксус 1 ст. /л.

Сок 1 апельсина.

Приготовление:

Фунчоза с креветками и овощами - это красочное блюдо с богатым вкусом, идеально подходящее для того, чтобы придать вашему столу нотку Востока.

Соевая лапша подходит для низкокалорийных и безглютеновых диет. Богатый растительными белками соевый соус и острый имбирь обладают огромными полезными свойствами. Все используемые ингредиенты отлично сочетаются друг с другом и наполняют блюдо яркими красками, восхитительными вкусами и ароматами, которые непременно поразят ваших гостей. Фунчоза с креветками и овощами - это универсальное блюдо, которое можно употреблять как в горячем, так и в холодном виде.

Смотрите процесс приготовления по [Ссылка](#)

20.04.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/689/](http://detkityumen.ru/recipe/689/)