



Острая морковь с фунчозой



Ингредиенты

° Кинза	2 веточки
° Укроп	2 веточки
° Чеснок	1 зубчик
° Перец чили	1 шт.
° Лук красный	1 шт.
° Перец черный	по вкусу
° Соль морская	по вкусу
° Лапша рисовая	200 г
° Свежая морковь	2 шт.
° Масло оливковое	2 ст. л.
° Перец чили молотый	1 ч. л.

Способ приготовления:



20 мин



4 порции



160 ккал

1. Очистите и нарежьте лук тонкими кольцами. Очищенную морковь нарежьте соломкой. Овощи смешайте с мелко нарубленной кинзой и укропом, добавьте измельченный зубчик чеснока.

2. Овощи заправьте оливковым маслом и сухим чили, добавьте нарезанный свежий перец чили. Как удалить семечки из перца чили.

3. Рисовую лапшу залейте кипятком и выдержите 5-7 минут. Она должна стать мягкой. Затем фунчозу хорошо перемешайте с овощами.

4. Готовый салат заправьте солью и перцем по вкусу, дайте пропитаться 5-10 минут и подавайте.

Совет

Такой салат отлично сочетается с птицей и красной рыбой, а также его можно завернуть в лаваш с ветчиной.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>