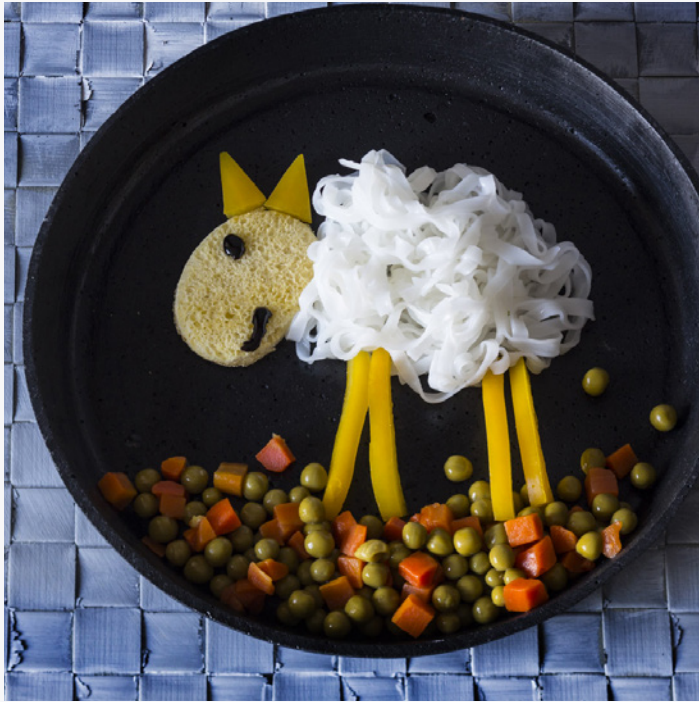


# ОВЕЧКА

Рисовая лапша с овощами



## Ингредиенты

Зеленый горошек с морковью в кубиках, Bonduelle	— 1 упаковка (400 г)
Лапша рисовая	— 100 г
Перец сладкий красный	— 1 шт.
Хлеб для тостов	— 4 кусочка
Уксус бальзамический	— 1 ч. л.
Соль морская	— по вкусу

## Способ приготовления:

🕒 20 мин.

🍴 4 порции

🍽️ 138 ккал

1. Отварите рисовую лапшу: опустите ее в кипящую воду и варите не более 4 минут.
2. Из болгарского перца вырежьте 4 небольшие палочки (ноги овечки) и 2 треугольничка (уши овечки).
3. Поджарьте в тостере хлеб, вырежьте из него овал (голова овечки).
4. Слейте из овощей лишнюю жидкость.
5. Разложите на ближнем к вам краю тарелки овощи в виде поляны, посередине - рисовую лапшу (туловище овечки), овал из хлеба (голова), кусочки перца (ушки, ножки) и нарисуйте соусом глазик и ротик.
6. Сделайте подобным образом остальные порции.

