

Соба с шампиньонами и морковью



Кулинария искусство, а не наука. Поэтому встречаются в ней произведения вычурные и сложные, которые соседствуют с рецептами простыми и питательными. Такими как сегодняшний... Соба с шампиньонами и морковью

#пища #лапша #грибы #шампиньоны #морковь #лук #food #noodles #mushrooms #carrots #onions

Соба с шампиньонами и морковью.

Ингредиенты:

Соба (гречневая лапша)– 100 г

Шампиньоны – 200 г

Морковь – 1 шт

Соевый соус – 3 ст. л.

Уксус (рисовый) – 1 ст. л.

Мед – 1 ч. л.

Лук – 1 шт.

Масло подсолнечное – 4 ст. л.



Соба с шампиньонами и морковью.

Приготовление:

Нарезать и подготовить все продукты. Морковь нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке.

Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, лук полукольцами.

Отварить собу примерно семь минут, промыть холодной водой.

Приготовить соус для заправки. Для этого смешать уксус, соевый соус и мед. Все тщательно размешать.

Обжарить морковь на сильном огне, периодически помешивая, три-четыре минуты. Отдельно обжарить лук до золотистого цвета. Грибы обжарить так же на сильном огне примерно 5 минут, залить подготовленным соусом и проварить секунд 30, помешивая. Сервировать лапшу на тарелки. Украсить луком, морковью и грибами.

Говоря о простых блюдах можно вспомнить про [мини-омлеты с курицей](#) или о [салате из ранней капусты с апельсином](#). Чуть сложнее [фасолево-грибные котлетки](#), но они стоят хлопот.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).