

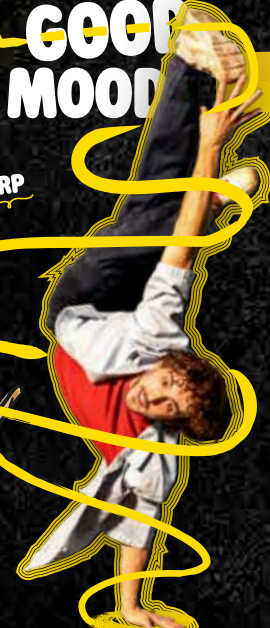
# Fini-Mini NOODLES

Збогати ги своите Фини-Мини нудли со интересни рецепти!

INSTANT  
GOOP  
MOOD

SLURP

YUM!



## Noodles carbonara

(2 порции, 20 минути)

### Состојки:

- 100g сланина
- 2 жолчки од јајца
- 50g пармезан
- Сол и црн пипер
- **2 пакувања Фини-Мини говедски нудли**



### Подготовка:

Додадете ја исечената сланина во ладна тава и загрејте ја за да се стопи маснотијата од сланината додека не стане крцкава, мешајќи често за да не изгори.

Кога ќе стане крцкава, извадете ја со решеткаста лажица и исцедете ја на хартиени крпи, а потоа тргнете ја настрана.

Во мал сад, измешајте ги жолчките и пармезанот, додека не се добие пенаста смеса. Додадете сол и малку свежо мелен црн пипер.

Сварете ги нудлите според упатствата на пакувањето, но изоставете ја смесата од зачини и масло. Исцедете ги, чувајќи го вишокот вода за подоцнежна употреба.

Полека, измешајте 1/2 чаша топла вода (од приготвените нудли) во жолчките. Вратете ги нудлите во маснотијата во тавата и загревајте ги кратко, истурете ја смесата од јајца и исклучете го огнот.

Продолжете да ги мешате нудлите додека пармезанот не се истопи, додавајќи повеќе вода доколку е потребно, или, ако ви снеса од таа вода, додадете топла вода. Кога смесата ќе стане кремаста, додадете ја сланината назад во нудлите, промешајте и зачинете со сол и црн пипер по вкус. Декорирајте со повеќе пармезан по желба.

### Совет:

Можете да користите и цели јајца, но брзо мешајте кога ги истурате во жешката тава бидејќи белките се згрутчуваат многу побрзо.

# Крцкава салата со пржени noodles

(4 порции, 15 минути)

## Состојки:

- 120ml маслиново масло
- 60ml алкохолен оцет
- 60g шеќер
- 2 лажички соја сос
- 2 лажички путер
- **1 Фини-Мини зеленчукови нудли**
- 1/2 шолја исечкани бадеми
- 3 лажички сусам
- 600g кинеска зелка
- 2-3 млади кромидчиња



## Подготовка:

За да го направите дресингот, измешајте го маслото, оцетот, шеќерот и соја сосот во тегла и протресете додека шеќерот не се раствори. Растропете го путерот во голем сад. Додека путерот се топи, искршете ги нудлите додека се уште се во пакувањето. Додадете ги иситнетите нудли, бадемите и сусамот во растопениот путер во садот. Посипете со кесичката (мешавина) од зачини и пржете, мешајќи често, додека смесата не добие златно-кафеава боја. Извадете на чинија и оставете да се олади. Иситнете ја зелката и измешајте ја со сечканиот млад кромид во голем сад. Додадете ја смесата од нудлите. Прелијте го дресингот врз салатата и добро измешајте за да се соедини. Сервирајте веднаш.

## Совет:

Наместо кинеска зелка, можете да користите која било зелена салата или миксови од салати.

# Noodles à la wok

(1 порција, 6 минути)

## Состојки:

- **1 Фини-Мини кокошкини нудли**
- 1 лажичка путер
- 1 лажичка исечкан лук
- **1/4 лажичка Вегета Маестро чили и сол**
- 1 лажичка кафеав шеќер
- 1 лажичка соја сос
- 1 јајце, лесно матено
- **1/2 лажичка Вегета**



## Подготовка:

Сварете ги нудлите со мешавината од зачини и маслото според упатствата на пакувањето и добро исцедете ги. Загрејте го путерот во тава на средна температура. Додадете го лукот и чилито. Кога лукот ќе омекне, додадете го кафеавиот шеќер и соја сосот. Додајте ги исцедените нудли во сосот и промешајте. Турнете ги нудлите на едната страна од тавата. Зголемете ја температурата и додадете го лесно изматеното јајце во тавата. Мешајте додека не се стегнат. Сервирајте ги топли, зачинети со Вегета на крај.

## Совет:

Наместо кафеав шеќер, можете да користите јаворов сируп или мед.