

Bami Goreng, Piletina s prženim rezancima na tajlandski način

Sastojci

- 7 tbsp MAGGI umak za Fried Noodles
- 100 g poriluk
- 150 g mrkva
- 200 g pileća prsa
- 100 g rižini rezanci
- 1 tbsp suncokretovo ulje
- 1 jaje

Upute

1. 200g pilećih prsa narezana na komadiće pržite dok ne postanu hrskava, pazeći da poprime ukusnu zlatnu boju.
2. U tavu dodajte na trakice narezanu mrkvu (150g) i poriluk (100g), te pržite otprilike 4 minute. Živahne boje i svježi okusi povrća, uljepšat će cjelokupno jelo.
3. Sada je vrijeme da u tavu dodate 100g kuhanih rezanaca (noodles) i naglo ih popržite s piletinom i povrćem 2 minute, dopuštajući im da upiju okuse.
4. U posebnoj zdjeli umutite jaja pa ih dodajte u tavu. Nastavite pržiti, pazeći da su jaja dobro izmješana s ostalim sastojcima.
5. Na kraju umiješajte 6-7 žlica MAGGI Thai Fried Noodles umaka za kuhanje, ravnomjerno mješajući 1-2 minute kako bi se sve povezalo. Ovo će spojiti sve okuse i stvoriti jedan obrok pun okusa.

10 Min

2

Ugljikohidrati	61.82 g
energija	492.48 kcal
Masti	14.07 g
Proteini	27.37 g