

Talianetta®

Pad Thai na mediteranski način



SASTOJCI:

- 1 vrećica Talianetta Wok tjestenina sweet & spicy povrće
- 1 tikvica
- mladi špinat
- crne i zelene masline
- mladi luk
- 2 jaja
- maslinovo ulje

POSTUPAK:

Nasjeckajte tikvicu, mladi luk, crne i zelene masline. Na malo maslinovog ulja, dinstajte tikvicu uz povremeno miješanje. Dok se tikvica dinsta, skuhajte Talianetta Wok tjesteninu sweet & spicy povrće prema uputama na vrećici. Trebat će vam samo 5 minuta!

Wok tjesteninu sweet & spicy povrće pomiješajte s dinstanom tikvicom te dodajte mladi špinat i nasjeckane masline. Umutite dva jaja i prelijte ih preko tjestenine, a vatru ugasisite kada su jaja gotova.

POSLUŽIVANJE:

Pad Thai s dodatkom mediteranskih okusa servirajte uz malo nasjeckanog mladog luka.