

Talianetta®

Tjestenina Wok Thai Curry piletina i osvježavajuća salata



SASTOJCI:

- 1 vrećica Talianetta Wok tjestenina Thai Curry piletina
- 1 krastavac
- 2 rajčice
- ½ ljubičastog luka
- svježi sjeckani peršin
- ½ žličice soli
- ¼ žličice chilija u prahu
- prstohvat šećera
- sok ½ limuna

POSTUPAK:

Započnite s pripremom osvježavajuće i spicy salate. Krastavac, rajčicu i ljubičasti luk nasjeckajte na kockice i ubacite u zdjelu za salatu. Dodajte sol, chili u prahu, svježi sitno sjeckani peršin, sol, šećer i sok pola limuna i sve dobro pomiješajte. Stavite poklopac ili prozirnu foliju i salatu stavite u hladnjak kako bi se okusi povezali, a salata bila osvježavajuće hladna.

Za to vrijeme, pripremite Talianetta Wok tjesteninu Thai Curry piletina. U tavi za Wok zagrijte 380 ml vode i dodajte sadržaj vrećice. Kuhajte 5 minuta dok se tekućina ne upije, uz povremeno miješanje.

POSLUŽIVANJE:

Izvadite salatu iz hladnjaka i poslužite ju kao osvježavajući prilog uz Talianetta Wok tjesteninu Thai Curry piletina!