



РИСОВАЯ ЛАПША С ГРИБАМИ

Я обожаю рисовую лапшу!

Не уверена, что ее можно назвать диетической, но вот чувствую, что она легче обычной и для постных весенних блюд подходит идеально!

А грибы и сладкий перец - отличное наполнение!
Обратите внимание на нарезку перца!

Понадобится:

рисовая лапша - 1/2 упаковки
перец красный сладкий - 1 штука
грибы шиитакэ - 100 граммов
грибы белые - 100 граммов
лук синий - 1 штука
чеснок - 2-3 зубчика
зеленый лучок и черный кунжут для красоты

Приготовление:

Лапшу замочи и отвари по инструкции на упаковке. Лучше немного не доварить и сразу слить горячую воду, чтобы лапша не разварилась!

Грибы помой обсуши хорошенько и нарежь слайсами. Обжарь на сухой горячей сковороде, без добавления масла. Не соли и не перчи, чтобы не выделился сок.

Активно помешивай и как только они станут чуть мягкими - сразу переложи на тарелку.

На той же сковороде на подсолнечном масле обжарь лук порезанный полукольцами. Перец очисти и нарежь как на фото, добавь его к луку и помешивая обжарь пока он не станет чуть мягким. Выдави к перцу чеснок, добавь готовые грибы, посоли. Добавь в сковороду готовую лапшу, перемешай и подавай присыпав зеленым лучком и черным кунжутом.

Если любишь острое - смело в конце полей все острым соусом типа табаско!

Посуда, текстиль, декор и вдохновение - от [Family Decor Odessa](#)

www.sifood.com.ua - Рисовая лапша с грибами