



מרכיבים

- 1 חבילה טופו קראנצ'ים צ'ילי פיקנטי
- 1 חבילה נודלס אטריות אורז שטוחות (250 גרם)
- 3 כפות שמן
- 2 ס"מ ג'ינג'ר טרי פרוס לרצועות
- 4 שיני שום קצוצות
- 1/2 כפית פלפל שחור
- 1 פלפל צהוב פרוס לרצועות דקות
- 1 פלפל אדום פרוס לרצועות דקות
- 1 פלפל צ'ילי פרוס לטבעות (אפשר לשים יותר או פחות בהתאם לרמת החריפות האהובה)
- 1 גזר פרוס לרצועות דקות
- מעט שומשום שחור ולבן
- 2 גבעולי בצל ירוק פרוסים לטבעות
- 1/4 כוס סויה
- 1 כף סוכר חום
- 1/4 כוס רוטב צ'ילי מתוק
- 1 כפית שמן שומשום

הכוכב של המוקפץ הזה הוא הטופו - פריד, במרקם חלומי ובטעם פיקנטי, משתלב נהדר בטעם ובמרקם עם הירקות, הרוטב והאטריות

הוראות הכנה

1. מבשלים את האטריות לפי ההוראות שבגב האריזה.
2. מלהיטים ווק עם שמן ומתחילים להקיץ את הג'ינג'ר עם השום כמה שניות, זהירות שהשום לא ייחרך.
3. מוסיפים את הטופו ומקפיצים עוד כמה דקות עד הזהבה.
4. מוסיפים את הפלפלים והגזר ומקפיצים עד ריבוך קל.
5. מערבבים בקערה את הסויה, מלח לפי הטעם, פלפל, צ'ילי מתוק, שמן שומשום וסוכר חום.
6. מוסיפים לווק ומקפיצים עוד שתי דקות, עד לספיגת טעמים.
7. להגשה מעטרים בשומשום, בצל ירוק ונבטים (לא חובה), ומגישים.

המתכון של טלי צדקי

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL