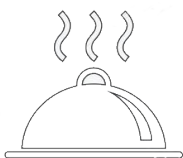


Лапша с сыром тофу по-сингапурски



0 ч 15 мин



2 порции



13 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	635 Ккал
Белки:	24.8 грамм
Жиры:	27.0 грамм
Углеводы:	77.0 грамм

Ингредиенты

Категории: [Лапша](#), [Паста и пицца](#)

Ингредиент	Кол-во
Тонкая рисовая лапша	100 г
Подсолнечное масло	2 ст. л.
Сладкий соус чили	1 ст. л.
Соевый соус	2 ч. л.
Тофу	140 г
Стручковый зеленый горошек	100 г
Лайм	по вкусу
Зеленый лук	3 стебля
Красная паста карри	1 ст. л.
Свежий красный перец	1 штука
Листья кинзы (кориандра)	по вкусу
Ростки сои	100 г
Корень имбиря	1 кусок

Инструкция

1. Положите лапшу в миску и залейте кипятком. Настаивайте 4 минуты, затем слейте и промойте под струей холодной воды, пока не остынет. Слейте воду, затем нарежьте с помощью ножниц.
2. Промойте тофу холодной водой, затем нарежьте небольшими кусочками. Обсушите с помощью бумажного кухонного полотенца. Разогрейте 1 ст. л. масла в воке или большой сковороде, добавьте тофу, затем слегка обжарьте в течение 2-3 минут, помешивая, пока сыр слегка не подрумянится. Выложите на салфетку, удалите лишнее масло.
3. Добавьте оставшееся масло в вок и разогрейте. Добавьте зеленый лук, имбирь, перец и стручковый горох, затем обжарьте еще 1 мин. Добавьте лапшу и ростки сои, затем перемешайте. Смешайте вместе с пастой карри, соевым соусом, соусом чили и 1 ст. л. воды, затем добавьте в вок, хорошо перемешайте. Подавайте, посыпав кинзой и дольками лайма.