

نودلز في مرقة طماطم



90 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 2 الناس)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 750 مل 100ml تموماتو جويس
- المكونات
 - بصلة 1/2
 - لتر ماء 1/2
 - غ زنجبيل 30
 - غ نودلز 80
 - بقونس بما يكفي
 - جزرة
 - زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
 - فلفل حار بما يكفي
 - ليمون
 - ملح وفلفل بما يكفي



التحضير

ابدئي أولا في تحضير المرققة بالبصل، والجزر، والزنجبيل، وشرائح الفلفل الحار الطازج، ونصف الليمون، واليقدونس، والملح والفلفل. اتركيها على نار منخفضة لمدة ساعة. صفي المرققة جيدا ثم اضيفي تموماتو جويس وفي أثناء ذلك قومي بطهي النودلز في ماء مغلي مملح. بعد تصفية النودلز في سلطانية اسكبي فوقها المرققة ذات النكهة ثم قدميها بعد إضافة المكونات الطازجة.