

Фунчоза "Китайское чудо"



Что нужно:

- фунчоза - 800 г;
- красный сладкий перец - 1 шт;
- зелёный сладкий перец - 1 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- консервированная кукуруза - 1 баночка;
- консервированные ананасы - 1 баночка;
- сахар - 4 ч. л.;
- томатная паста - 1 ст. л.;
- соевый соус - 1 ст. л.;
- кукурузная мука - 1 ст. л.;
- уксус - 1 ч. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Заливаем фунчозу кипятком на 4 минуты и откидываем на дуршлаг;
2. Смешиваем в сковороде мелко нарезанные перцы, мелко порубленный зелёный лук, кукурузу, мелко нарезанные ананасы, немного ананасового сока из банки, уксус, сахар, томатную пасту, соевый соус, муку, солим и тушим 10 минут (без крышки);
3. Затем добавляем всё это к фунчозе и аккуратно перемешиваем.