

## Soba nudle se zeleninou

4 porce

- 250 g soba nudlí
- 2 menší cibule
- limetka
- 300 g zelených fazolek
- 2 mrkve
- bílá ředkev
- 2 lžíce olivového oleje
- sójová omáčka
- wasabi pasta
- sezam bílý



Postup

1. Oloupanou cibuli nakrájejte nadrobno. Omytou a oloupanou mrkev dejte do horké osolené vody a vařte asi 3 minuty. Mrkev scedte, nechte vychladnout a nakrájejte na plátky.
2. Ve větším hrnci přiveďte k varu asi 2 litry vody a dejte do ní soba nudle. Zamíchejte, aby se nudle neslepovaly a vařte po dobu 3 až 4 minut. Vodu slijte a nudle nechte okapat.
3. Na pánvi rozpalte olivový olej a orestujte nakrájenou cibuli. Po chvíli přidejte také mrkev a fazolky. Zamíchejte, přidejte uvařené nudle soba a dochuťte sójovou omáčkou. Chvilí prohřejte.
4. Poté přidejte limetkovou šťávu a špetku wasabi pasty. Vše dobře promíchejte.
5. Rozdělte směs na talíře, každou porci ozdobte bílým sezamem a nastrouhanou bílou ředkví.