



# Ramen z nudle wg Buni

przepisy.pl



30 minut



1 osoba



Łatwe

## Składniki:

- krewetki małe - 3 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- posiekany szczypiorek - 1 łyżka
- grzybki mun - 1 sztuka
- bambus konserwowy - 1 łyżka
- starty świeży imbir - 1 łyżeczka
- cukier brązowy - 1 szczypta
- sos teriyaki - 2 łyżki
- wodorosty Tororo Nori - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka
- suszony tuńczyk w płatkach (Katsuobuschi) - 1 szczypta
- Nudle Pieczony kurczak Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Namoczyć grzybek Mun .
2. Wlać do garnka 1/2 litra wody- wrzucić płatki tuńczyka wodorosty, bambus, imbir i pocięty na bardzo cienkie paseczki grzybek Mun . Gotować 15 minut.
3. Wrzucić zawartość opakowania zupki ,Knorr ( makaron i zawartość saszetki). Wlać sos Teriyaki. Przykryć garnek.
4. Na patelni rozgrzać masło i wrzucić osuszone ( rozmrożone ) krewetki . Posypać rozkruszoną mini kostką Czosnek. Smażyć po 3 minuty z każdej strony .Odłożyć na bok .
5. Na pozostałym na patelni maśle usmażyć sadzone jajko ( tak by żółtko było luźne ).
6. Doprawić zupę do smaku szczyptą cukru i przelać do miski. Na wierzchu ułożyć jajko i krewetki - posypać szczypiorkiem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)