

**INSTANT  
GOOD  
MOOD**

*Fini-Mini  
NOODLES*

**SLURP**

MMM  
MMMM...

**YUM!**

**JELO KOJE  
IMA PETLJU**

**10**

**BRZIH I  
JEDNOSTAVNIH  
RECEPATA**

# PIKANTNI RAMEN SA JUNETINOM

2

20  
MIN

Fini-Mini  
NOODLES

SASTOJCI

**2 pakovanja Fini-Mini govedih nudli**

**600ml** vode

**50g** šitake pečuraka

**50g** smrznutog edamamea

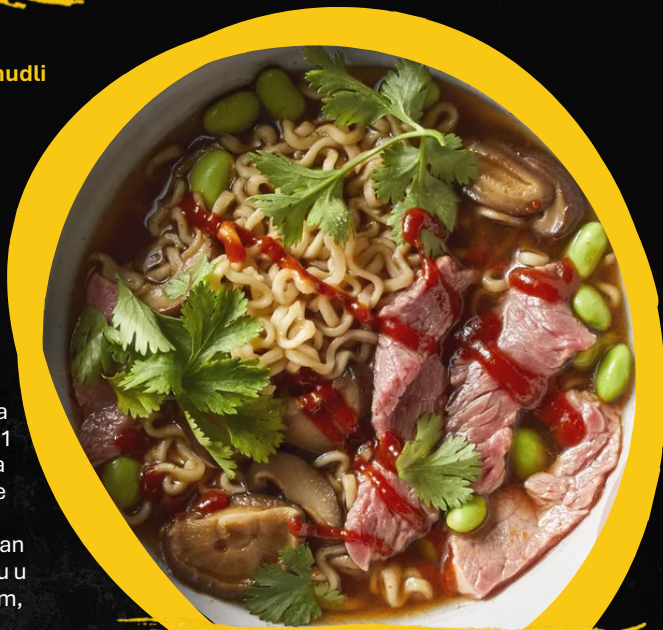
**1 kašika** soja sosa

**2 kašičice** sirača sosa

**100 grama** junećeg odrezka  
Seckani mladi luk i susam

## PRIPREMA:

Zakuvajte vodu u loncu. Dodajte rezanca i kesice začina, i zatim kuvajte i mešajte 1 minut. Dodajte pečurke, edamame, soja sos i siraču i kuvajte još 1 minut. Dodajte tanko narezani odrezak i kuvajte dok ne postane čvrst, crvenkasto-ružičast i sočan u sredini, još 1 do 2 minuta. Sipajte supu u činije i ukasite mladim lukom i susamom, te po želji dodajte još sirača sosa.



## SAVET

Šitake pečurke zamenite  
smeđim šampinjonima, a  
edamame smrznutim graškom.

ukus  
GOVEDINE



# NUDLE KARBONARA

2 



Fini-Mini  
NOODLES

SASTOJCI

2 pakovanja Fini-Mini govedih nudli

100g pančete

2 žumanca

50g parmezana

So i biber



## PRIPREMA

Na hladni tiganj dodajte pančetu izrezanu na veće kockice, zagrejte ga da otopite masnoću dok pančeta ne postane hrskava, redovno mešajući da ne zagori. Kad je hrskava, izvadite je šupljikavom kašikom, ocedite višak masnoće pomoću ubrusa i ostavite je sa strane. U manjoj posudi penasto izmešajte žumanca i sir. Dodajte so i malo sveže mlevenog crnog bibera. Rezanca kuvajte prema uputstvu sa pakovanja, ali izostavite mešavinu začina i ulje. Ocedite ih tako da višak vode sačuvate za kasniju upotrebu. Polako, žicom za mučenje, umešajte 1/2 šolje vruće vode u kojoj su se kuvale nudle u žumanca. Rezanca vratite na masnoću u tiganj i kratko zagrejte, ulijte smesu od jaja i ugasisite vatru. Nastavite da mešate rezanca dok se sir ne otopi, ako je potrebno dodajte još vode ili, ako vam je ponestalo vode od testenine, vruće vode. Kada smesa postane kremasta, dodajte pančetu nazad u testeninu, promešajte i začinite solju i biberom po želji. Ukrasite sa još rendanog sira.

## SAVET

Možete koristiti i cela jaja ali pri ulivanju u vruć tiganj brzo mešajte jer se belanca dosta brže zgrušavaju.

ukus  
GOVEDINE



# BRZI STIR FRY

4 

30  
MIN

Fini-Mini  
NOODLES

SASTOJCI

**2 pakovanja Fini-Mini govedih nudli**

**100ml** vode

**60ml** soja sosa

**1 kašika** rižinog sirceta

**1 kašičica** sirače

**1 kašika** susamovog ulja

**500g** mlevene junetine

**1 manji** luk

**3 češnja** belog luka

**1 kašika** sveže

narendanog đumbira

**2 mlada** luka

**1 kašika** susama

PRIPREMA

Kuvajte samo rezanca prema uputstvu na pakovanju i dobro ih ocedite. U manjoj posudi pomešajte vodu, ½ jedne kesice začina, soja sos, rižino sirće i siraču. Zagrejte susamovo ulje u velikom tiganju na srednje jakoj vatri. Dodajte mlevenu junetinu i seckani luk pa lagano pržite dok govedina ne porumeni, oko 3-5 minuta. Umešajte beli luk i đumbir dok ne zamirišu, otprilike 1 minut. Umešajte pripremljeni sos i nalijte malo tečnosti, te promešajte da se odvoje zapečeni sokovi. Dodajte ramen rezanca dok se ne zagreju i ravnomerno prekriju sosom, oko 1-2 minuta. Poslužite odmah, po želji ukrašeno mladim lukom i semenkama susama.



ukus  
GOVEDINE

**SAVET**  

Umesto mlevenog mesa možete koristiti i tanko narezani steak ili piletinu narezanu na kockice.

# PIKANTNI RAMEN SA JUNETINOM

4 

20  
MIN

Fini-Mini  
NOODLES

SASTOJCI

## 3 pakovanja Fini-Mini kokošijih nudli

- 1 šolja ribica
- 1 šolja pereca
- 1 šolja neslanih orašastih plodova (badem, indijski orah, kikiriki)
- 100g otopljenog maslaca
- 1 kašika Worcestershire sosa
- 1 kašika soja sosa
- 1 kašičica Vegeta Maestro belog luka
- 1 kašičica luka u prahu
- 1/2 kašičice Vegeta Maestro kajenskog bibera

PRIPREMA

Zagrejte rernu na 180 C°. U velikoj posudi pomešajte izdrobljene nudle i grickalice. U maloj posudi žicom za mešanje pomešajte otopljeni maslac, Worcestershire sos, začine i sadržaj 2 kesice začina. Prelijte preko grickalica i mešajte dok se smesa potpuno ne prekrije. Probajte, i po potrebi posolite. Rasporedite smesu u jednom sloju na pleh za pečenje i pecite dok ne bude tostirano, 10 do 15 minuta. Neka se potpuno ohladi pre posluživanja.

## SAVET

Kombinaciju začina i grickalica možete menjati po želji.

ukus  
PILETINE



# TIKTOK RAMEN

1 

6  
MIN

Fini-Mini  
NOODLES

SASTOJCI

**1 pakovanje Fini-Mini kokošijih nudli**

**1 kašika** maslaca

**1 kašičica** mlevenog belog luka

**1/4 kašičice** Vegeta

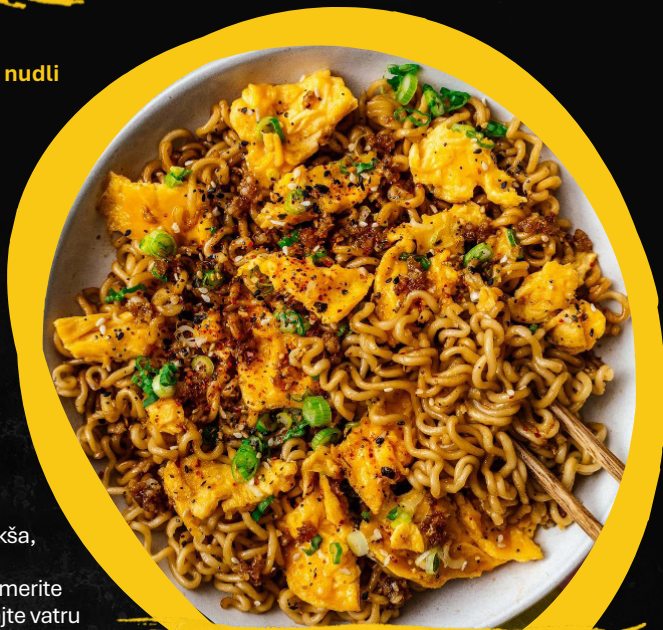
Maestro čili soli

**1 kašičica** smeđeg šećera

**1 kašika** soja sosa

1 lagano umučeno jaje

**1/2 kašičice** Vegeta spiruline



## PRIPREMA:

Skuvajte nudle zajedno sa začinskom mešavinom i uljem prema uputstvu na pakovanju i dobro ih ocedite. U tiganju zagrejte maslac na srednje jakoj vatri. Umešajte beli luk i čili. Kad beli luk omekša, dodajte smeđi šećer i soja sos. Dodajte ocedena rezanca u sos i promešajte. Pomerite rezanca na jednu stranu posude. Pojačajte vatru i dodajte lagano razmučeno jaje u tiganj. Mešajte dok se ne stisne. Pospite jelo Vegeta spirulinom i poslužite vruće.

ukus  
PILETINE



## SAVET<sup>+</sup>

Umesto smeđeg šećera možete koristiti javorov sirup ili med.

# CHOW MEIN

2



Fini-Mini  
NOODLES

SASTOJCI

**2-3 pakovanja Fini-Mini nudli**

**180g** pilećih prsa,

narezanih na trakice

**½ kašike** gustina (Gussnel)

prstohvat soli

**1 kašika** vode

**1 kašika** susamovog ulja

**1 ½ kašičica** soja sosa

**¼ kašičice** Vegeta Maestro

crnog bibera

**2 kašike** suncokretovog ulja

**1** naseckani mladi luk

**2** naseckana češnja

belog luka

Sveži čili, narezan (po želji)

**1 narezan** kineski kupus



ukus  
PILETINE

## PRIPREMA:

Pomešajte pileća prsa sa gustinom, solju i vodom dok se dobro ne sjedini. Dodajte susamovo ulje i dobro promešajte. Nudle pripremite prema uputstvu i sačuvajte za kasnije. Pomešajte soja sos i crni biber. Odvojite sa strane. Zagrejte wok/tiganj. Dodajte 1 kašiku ulja. Ubacite piletinu i pržite dok ne izgubi ružičastu boju. Izvadite sa strane. Preostalu kašiku ulja dodajte u wok. Pržite luk, sveži čili i beli deo mladog luka dok ne zamiriše pa zatim ubacite nudle. Pržite na tiganju oko minut. Dodajte piletinu, kineski kupus i pripremljeni sos. Mešajte dok kupus ne omekša i dok se sos ravnomerno ne rasporedi. Ukrasite zelenim delom mladog luka i poslužite.

# HRŠKAVA SALATA SA PRZENIM REZANCIMA

4 

15  
MIN

Fini-Mini  
NOODLES

SASTOJCI

## 1 pakovanje Fini-Mini povrćnih nudli

120ml maslinovog ulja

60ml alkoholnog sirćeta

60g šećera

2 kašike soja sosa

2 kašike maslaca

½ šolje naseckanih badema

3 kašike semenki susama

600g kineskog kupusa

2-3 mlada luka



ukus  
POVRĆA

## PRIPREMA

Za pripremu preliva pomešajte ulje, sirće, šećer i soja sos u staklenu posudu sa poklopcem i protresite dok se šećer ne otopi. Zatim, otopite maslac u velikom tiganju. Dok se maslac topi, izdrobite nudle dok su još u pakovanju. Dodajte rezanca, bademe i semenke susama u otopljeni maslac. Pospite sa kesicom začinske mešavine i dinstajte na srednjoj vatri uz često mešanje dok smesa ne porumeni. Sipajte u tanjir i ostavite da se ohladi. Narežite kupus i pomešajte ga sa seckanim mladim lukom u velikoj posudi. Dodajte rezanca u smesu. Preljite preliv preko salate i dobro promešajte da se sjedini. Poslužite odmah.

## SAVET

Umesto kineskog kupusa, možete koristiti bilo koju lisnatu salatu ili mešavinu salata.

# BRZI RAMEN

4 

 25  
MIN

*Fini-Mini*  
NOODLES

SASTOJCI

## 2 pakovanja Fini-Mini povrćnih nudli

- 1 kašika susamovog ulja
- 1 kašičica izrendanog đumbira
- 2 kašičice izrendanog belog luka
- 1l vode
- 30g suvih šitake pečuraka/vrganja
- 1-2 mlada luka
- 50g kelja
- 1 srednja šargarepa
- 4 jaja

## PRIPREMA

Zagrejte susamovo ulje u velikom tiganju na srednje niskoj temperaturi. Dodajte beli luk i đumbir i pržite uz mešanje 2 minuta ili dok ne omekšaju i ne zamirišu. Dodajte vodu. Zakuvajte pa ubacite pečurke i dinstajte 10 minuta ili dok pečurke ne omekšaju. Dodajte rezanca zajedno sa kesicama začina i ulja i kuvajte još 3 minuta. Dodajte seckani mladi luk i promešajte. Uklonite sa vatre, umešajte naseckani kelj i izrendanu šargarepu. Jaja kuvajte tačno 6 minuta i ohladite u ledenoj vodi. Rasporedite supu i rezance u 4 posude i dodajte polovinu jajeta.



## SAVET

+

Začinite čili uljem, ljutim sosom, susamovim uljem i/ili soja sosom.

# NOODLES TERIYAKI SALATA SA TOFUOM

4



Fini-Mini  
NOODLES

SASTOJCI

**3-4 pakovanja Fini-Mini nudli**

**400g** čvrstog tofua, iscedenog

**30ml** soja sosa ili tamarija

**200ml** terijaki sosa

**200g** brokolija, narezanog na cvetiće

**3 mlada luka**

**130g** smrznutog edamamea

**15ml** susamovog ulja

**10ml** rižinog sirćeta

susamove semenke za ukrašavanje



ukus  
POVRĆA

## PRIPREMA:

Narežite tofu na jednake kocke (otprilike 2 cm). Pomešajte soja sos sa 1 kašikom vode, dodajte kockice tofua i ostavite da se mariniraju dok se sva tečnost ne upije. Nabadite kockice tofua na 4 metalna ili drvena ražnjica i zatim ih stavite na prethodno zagrejan tiganj. Pecite dok se lagano ne zapeče sa svih strana. Nakon pečenja obilno ga premažite terijaki sosom i vratite na tiganj. Pecite dok se marinada malo ne karamelizuje, ali pazite da ne zagori. Nudle skuvajte prema uputstvu, pa ohladite pod hladnom vodom. Na woku zagrejte malo ulja pa ubacite brokoli, mešajte 1 minut, pa onda ubacite mladi luk i edamame. Mešajte još 2-3 minuta, pa ubacite u pripremljene nudle. Pomešajte 2 kašike terijakija sa susamovim uljem i rižinim sirćetom i dodajte još soja sosa ukoliko je potrebno. Promešajte, prebacite u veliku posudu, pospite susamom i poslužite sa tofu ražnjicima.

# NUDLE SA JAJEM NA OKO

4 

 20  
MIN

*Fini-Mini*  
NOODLES

SASTOJCI

**3-4 pakovanja Fini-Mini nudli**

**2** kašike suncokretovog ulja

**20g** sitno izrendanog đumbira

**2** sitno naseckana češnja belog luka

**4 tanko** narezana mlada luka (beli i zeleni delovi treba da budu odvojeni)

**100ml** soja sosa

**50ml** rižinog sirćeta

**3 kašičice** susamovog ulja

**4 jaja**

Tostirani crni i beli susam

**½ lista** sitno seckane nori alge

## PRIPREMA:

Nudle pripremite prema uputstvu i sačuvajte za kasnije. Zagrejte ulje u woku ili običnom tiganju na srednje jakoj vatri. Dodajte đumbir, beli luk i bele delove mladog luka, te pržite dok ne zamiriše (1-2 minuta). Dodajte nudle i pržite na tiganju. Zatim, sklonite sa vatre i dodajte soja sos, rižino sirće i susamovo ulje, te promešajte da se sve ne sjedini. Zagrejte malo više ulja u velikom tiganju na srednjoj vatri i pržite jaja u serijama dok ne budu pečena po želji (1-2 minuta za mekana žumanca). Za posluživanje podelite nudle sa sosom u zasebne činije, položite jaje na oko i pospite zelenim delom mladog luka, sitno seckanom nori algom i susamom.





# Fini-Mini NOODLES

