



### Ingrediente:

100 g taitei vermicelli uscati  
50 g arahide crude  
2 catei usturoi  
1 ardei rosu iute  
3 fire ceapa verde  
3 linguri sos de soia light  
3 linguri otet de vin  
1 lingura ulei de ardei preparat in casa  
1 lingurita ulei de susan

Ca o alternativa mai comoda puteti folosi ulei de ardei iute cumparat la sticla, insa va asigur ca daca folositi ulei de ardei preparat de voi in casa, salata va avea gust mult mai bun! Reteta pas cu pas o gasiti [AICI](#).



Pentru inceput, puneti la fiert o oala cu apa, cand apa a atins punctul de fierbere, opriti focul. Puneti taiteii vermicelli intr-un bol si turnati apa fierbinte peste ei.



Scufundati taiteii bine in apa si lasati-i sa se inmoaie timp de 5 minute.



Scoateti taiteii din apa, scurgeti-i de apa si treceti-i rapid sub un jet de apa rece.



Intr-o tigaie picurati cateva picaturi de ulei si adaugati arahidele. Prajiti-le la foc mic avand grija sa nu se arda.



Intr-un bol incapator puneti taiteii, turnati sosul de soia, otetul de vin, uleiul picant aromat si uleiul de susan impreuna cu usturoiul tocat marunt. Amestecati totul bine pana ce toate se patrund. In acest moment puteti pune salata la frigider pentru cateva ore pentru a capata un gust mai bun sau puteti servi salata imediat.



Puneti taiteii in bolul de servit



Pe deasupra puneti arahidele tocate grosier, ardei tocat iute si ceapa verde tocata marunt.



Salata este gata si puteti servi



Sa aveti un An Nou chinezesc minunat! ☐



☐☐☐☐☐ ☐