

Thajské nudličky s houbama

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- žampiony 250 g
- česnek 2 stroužek
- paprika 1 ks
- cibule 1 ks
- vejce 3 ks
- nudle rýžové 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

Na velké pánvi osmažíme na tuku cibulku, přidáme pokrájené houby a dusíme do změknutí. Poté směs podle chuti okořeníme. Mezitím spaříme nudle dle návodu na zadní straně obalu a necháme je okapat. Potom vložíme na pánev nudle, vejce, na tenké proužky nakrájenou červenou papriku a prolisovaný česnek. Vše osmahneme a dle potřeby dochutíme. Na talíři můžeme ozdobit čerstvou petrželkou nebo obložíme zeleninou.