

Thajské nudle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- olej 2 lžíce
- cibule velká 1 ks
- koření grilovací 2 lžička
- kari 1 lžička
- kapie 1 ks
- hlávky zelí čínské 0.25 ks
- žampiony 5 ks
- mrkev 1 ks
- omáčka sojová 100 ml
- nudle čínské 1 balení

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Thajsko

Počet porcí: 2

Postup:

V pánvi na rozpáleném oleji orestujeme plátky cibule. Posypeme je kořením na grilovanou zeleninu a kari. Po osmahnutí přidáme proužky kapie, zelí, plátky žampionů, plátky mrkve, promícháme, zalijeme sójovou omáčkou a podusíme.

Nudle zalijeme vroucí vodou, necháme dvě minuty máčet, potom je scedíme a přidáme k zelenině.