

Limetkovo-mátové nudle

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Skleněné nudle 250 g
- Zelené fazolky, podélně přepůlené 500 g
- Okurky, na špalíky 2 ks
- Čerstvá máta, nasekaná 2 hrst
- Čerstvý koriandr, nasekaný 1 hrst
- Nesolené arašídy, nasucho opražené 4 lžíce
- Dlouhé chilli papričky, zbavené semínek, nasekané 2 ks
- **Na dresink**
- Limetová šťáva 80 ml
- Rybí omáčka 1 lžíce
- Tmavý cukr 1.5 lžíce
- Sezamový olej 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Nudle dejte do mísy, zalijte je vroucí vodou a nechte 5-8 minut stát, aby změkly. poté scedte. Fazolky vařte 2 minuty ve vroucí osolené vodě, pak je scedte, propláchněte pod studenou tekoucí vodou a znovu scedte a důkladně osušte. Pak v míse smíchejte nudle, fazolky, špalíky okurky, mátu, koriandr, arašídy a chilli. Přelijte dresinkem našlehaným ze všech na něj potřebných surovin.