

Nudle s kuřecím masem a zeleninou I

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Placaté rýžové nudle 200 g
- Řepkový olej 1 lžíce
- Kuřecí maso, na kousky 600 g
- Česnek, rozetřený 2 stroužek
- Zelené fazolky, podélně rozříznuté 100 g
- Červená chilli paprička, nasekaná 1 ks
- Zelí, nakrouhané 100 g
- Rybí omáčka 1.5 lžíce
- Omáčka hoisin 2 lžička
- Nasekané arašídy, nasucho opražené 2 lžíce
- Jarní cibulka, nasekaná 1 ks
- Placaté rýžové nudle 200 g
- Řepkový olej 1 lžíce
- Kuřecí maso, na kousky 600 g
- Česnek, rozetřený 2 stroužek
- Zelené fazolky, podélně rozříznuté 100 g
- Červená chilli paprička, nasekaná 1 ks
- Zelí, nakrouhané 100 g
- Rybí omáčka 1.5 lžíce
- Omáčka hoisin 2 lžička
- Nasekané arašídy, nasucho opražené 2 lžíce
- Jarní cibulka, nasekaná 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nudle dejte do mísy a zalijte je vroucí vodou. Přiklopené nechte 6-8 minut stát, aby změkly. Scedte je a dejte stranou. Olej rozpalte ve wok pánvi, přidejte kuřecí kousky a opékejte je 2-3 minuty. Přidejte česnek, fazolky a chilli papričku a za občasného míchání opékejte další 2 minuty. Nakonec přidejte zelí, obě omáčky a nudle a společně 1 minutu prohřejte. Posypte arašídy a jarní cibulkou a podávejte.