

Čínské nudle na mrkvi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 2

- vepřové nudličky 150 g
- mrkev 2 ks
- olej 3 lžíce
- sójová omáčka 2 lžíce
- kečup 1 lžíce
- grilovací nebo ďábelské koření 0.5 balení
- sýr Jael 100 g
- čínské nudle 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nakrájené maso na nudličky naložíme do oleje s kořením, sójovou omáčkou a kečupem. Necháme tak 1 hodinu uležet.

Na rozpálené pánvi opečeme nudličky zprudka s nakrájenou syrovou mrkví a orestujeme dozlatova. Nakonec přidáme uvařené čínské nudle a prohřejeme. Hotové pak posypeme nastrohaným sýrem.