

Hlíva ústříčná v čínském karamelu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- hlíva ústříčná 30 g
- cukr 2 lžíce
- ocet 2 lžíce
- olej 1 lžíce
- čínské nudle 1 balení
- rajčata 300 ks
- brokolice 200 ks
- paprika 200 ks
- čínské zelí 300 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čína

Počet porcí: 1

Postup:

Zeleninu nakrájíme na drobné kousky a nudle uvaříme podle návodu. Na čínské pánvi rozpálíme olej přidáme ocet a cukr. Vytvoří se karamel, do kterého přidáme na proužky nakrájenou hlívu, promícháme a zvolna opékáme, potom přidáme nakrájenou zeleninu, opět promícháme a dále dusíme. Prolíváme sójovou omáčkou a po 10 minutách přidáme uvařené nudle. Znovu lehce promícháme a opečeme.