

# Thajský nudlový salát

**Kategorie:** [Zdravá strava](#)

**Autor:** afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vařené vepřové maso 1 ks
- Koriandr 1 lžíce
- Limetková šťáva 3 lžíce
- Červené čili papričky 5 ks
- Kukmáky 60 g
- Čínské nudle 120 g
- Vařené loupané krevety 120 g
- Sušené houby 30 g
- Hnědý cukr 1 lžíce
- Thajská rybí omáčka 3 lžíce

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Thajsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Ucho Jidášovo a kukmáky dáme odděleně do misek a přelijeme vroucí vodou. Necháme je 30 minut bobtnat. Po 20 minutách dáme do třetí misky nudle a přelijeme je vroucí vodou. Necháme je bobtnat 10 minut nebo postupujeme podle návodu na obalu.

Ucho Jidášovo scedíme, důkladně propláchneme a nakrájíme na kousky. Kukmáky scedíme a vymačkáme. Třeňe odkrojíme a nepoužijeme, klobouky přepůlíme. Do rendlíku dáme pouze tolik vody, aby bylo zakryté dno, a vodu přivedeme k varu.

Přidáme vepřové maso, krevety, ucho Jidášovo a kukmáky a za stálého míchání zvolna vaříme 3 minuty. Důkladně scedíme. Nudle scedíme a nastříháme na vhodnou délku.