

Nudlový ,švédský stůl'

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prso, pokrájené na proužky 2 ks
- Vejce , prošlehané 1 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Strouhanka 50 g
- Čínských vaječných nudlí 200 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Jarní cibulka, pokrájená 2 ks
- Salátová okurka 1.4 ks
- Velká mrkev 1 ks
- Švestková omáčka, na namáčení 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Předehřejte troubu na 200, horkovzdušnou na 180 stupňů. Proužky masa ponořte do našlehaného osoleného vejce a obalte je ve strouhance. Obalené maso položte na plech a dejte ho na patnáct až dvacet minut do trouby, aby se propeklo a lákavě zezlátlo.

2. Mezitím uvařte nudle podle návodu na obalu. Slijte je, zakápněte olivovým olejem a smíchejte s jarní cibulkou. Škrabkou na zeleninu nastrouhejte z okurky a mrkve tenké plátky. Nudle, okurku a mrkev rozložte na servírovací talíře a přidejte k nim pár opečených kousků kuřecího nebo vepřového

masa. 3 Omáčku nalijte do mističky a postavte na talíř. Dětem dovolte, aby si nabíraly, na co mají zrovna chuť.