

Čínské nudle s tofu a oříšky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- čínských vaječných nudlí 250 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Čerstvých koriandrových lístků 1 hrst
- Fazolových lusků 300 g
- Čerstvá červená chilli paprička 1 ks
- Opražených lístkových oříšků, nahrubo nasekaných 1 hrst
- Jemný tofu 350 g
- Česnek, prolisovaný 1 stroužek
- Sezamový olej 1 lžíce
- Sójová omáčka 3 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do vroucí osolené vody vsypte nudle a povařte je podle návodu na obalu (obvykle stačí zhruba čtyři minuty). Scedte, zakápněte trochou oleje a promíchejte s polovinou koriandrových lístků.

2. Rozpalte silnostěnnou nepřilnavou pánev nebo wok, vlijte zbylý olej, vsypte lusky a za stálého míchání asi dvě minuty smažte. Přidejte chilli papričku a česnek a ještě směs dvě minuty smažte.

3. Do pánve přisypte tofu, oříšky a vlijte sójovou omáčku a sezamový olej. Promíchejte a už jenom trochu prohřejte. Posypte zbylým koriandrem, osolte, případně opepřete a podávejte s nudlemi.