

Čínské nudle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 6 lžíce
- Cibule 1 ks
- Koriandr 1 lžíce
- Sušené chilli 1 špetka
- Krájená rajčata s česnekem 400 g
- Rajčatové pyrė 1 lžíce
- Zeleninový bujon 1 kostka
- Čínské vaječné nudle 120 g
- Mražené krevety 400 g
- Cukr 1 špetka
- Sůl 4 špetka
- Pepř 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Osmažte cibuli.

Olej rozpalte ve woku nebo hluboké pánvi. Přihodte cibuli, posypte koriandrem a chilli (v této fázi ještě opatrně). Zprudka smažte pět minut, aby cibule změkla, ale nezměnila barvu.

2. Připravte si omáčku. Přidejte rajčata a jednu a půl plechovky horké vody, přilijte rajčatové pyrė a

rozdobenou bujonovou kostku. Dobře osolte a opepřete. Za stálého míchání přivedte k mírnému varu, poté snižte teplotu a nechte směs čtvrt hodiny pomalu vařit, tak aby zhoustla, ale pořád zůstala tekutá. Mezitím rozlámejte do mísy čínské nudle a přelijte je vroucí vodou (měla by je zakrývat). Promíchejte a odstavte.

3. Smíchejte a podávejte.

Když je omáčka hotová, slijte nudle a přihodte je do ní spolu s mraženými krevetami. Pořádně promíchejte a nechte asi dvě minuty prohřát. Podle chuti dosolte a dopepřete; jestli chcete, můžete přidat trochu chilli a cukru.