

Pikantní smažené nudle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Vaječné nudle 500 g
- Fazolové klíčky 60 g
- Pórek 15 g
- Slunečnicový olej 3 lžíce
- Česnek - utřený 1 stroužek
- Chilli paprička zelená 4 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Nudle připravíme dle návodu na obale. Aby byly křupavé, je potřeba je nechat důkladně okapat. Fazolové klíčky pak oddělíme od semínek a ponoříme do studené vody. Pórek nakrájíme na 1 cm široká kolečka. Fazolové klíčky necháme okapat.

V přehřáté vyšší pánvi rozpálíme olej, přidáme rozetřený česnek, chilli papričky bez semínek a za stálého míchání asi 1 minutu smažíme, dokud se neuvolní vůně. Přidáme fazolové klíčky, zamícháme a pak přidáme do pánve nudle. Dle chuti osolíme a posypeme pórkem. Ještě další minutu dřevěnými vidličkami promícháváme.

Servírujeme v nahřátých miskách jako hlavní chod nebo přílohu.