

Vlnité nudle s jarní zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Anglická slanina 6 plátků
- Mražená zelenina 200 g
- Čerstvý chřest 100 g
- Česnek 2 stroužek
- Jarní cibulka 6 ks
- Vlnité nudle 150 g
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Sójová omáčka 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. olej rozehejte na pánvi a poté do něj vsypte slaninu. Za občasného míchání ji smažte asi minutu, aby se tuk vyškvařil.
2. přidejte zeleninu (všechnu), česnek nakrájený na plátky a jarní cibulky. Smažte asi minutu. Přilijte lžíci vody, zmírněte oheň a nechte zhruba čtyři minuty dusit. Pokud byste zeleninu trápili déle, přestala by být křupavá a začala se rozvářet, což by bylo zcela proti čínským pravidlům hry.
3. uvařte nudle podle návodu na obalu a scedte je, případně je zalijte horkou vodou, nechte změknout a vodu slijte.

4. promíchejte hotové nudle se zeleninou a slaninou, dochuťte sójovou omáčkou a podávejte.