

Zelí s kokosem a nudlemi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkové zelí 500 g
- Olej 3 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Zelená chilli paprička 1 ks
- Čerstvý zázvor 1 ks
- Mletá kurkuma 2 lžička
- Sezamová semínka 3 lžička
- Sušené kokosové hobliny 20 g
- Rýžové nudle 2 balení
- Sůl 4 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 ☐ Zelí rozkrojte na čtvrtiny a nakrájejte ho na dlouhé a tenké nudle. Vložte je do mísy a promačkejte s trochou soli – zelí díky tomu bude křehčí.

2 Rozpalte wok nebo velkou pánev na středním ohni a vlijte do ní olej. Jakmile se zahřeje, vsypte česnek, chilli a zázvor a krátce vše osmahněte. Vsypte sezamová semínka a ještě chvíli opékejte. Pak přidejte kurkumu i zelí a za občasného prohození na pánvi opékejte na nižším plameni tak, aby zelí změklo, ale zůstalo křehké.

3 Nudle připravte podle návodu na obalu a promíchejte je se zelím a opraženým kokosem.