

Opékané nudle s thajským kuřecím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kuřecí maso bez kosti 1 kg
- olej 1 dl
- kořenící pasta KOČUDŽANG 1 lžíce
- mražená zelenina 1 balení
- bílé víno 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Thajsko

Počet porcí: 6

Postup:

Kuřecí vykostěné maso ze stehen nakrájíme na menší kousky. Nasolíme a obalíme ve směsi oleje a kořenící pasty KOČUDŽANG. Dáme odležet do chladu na cca 30 minut. Nudle uvaříme dle návodu na obalu od výrobce a po okapání prudce opečeme v pánvi WOK.

Opečené nudle uchováme v teple. Do pánve WOK si dáme rozpálit trochu oleje a silně zprudka opečeme kuřecí maso, tak aby zůstalo šťavnaté.

Do hotového masa nasypeme obsah zeleninové směsi „Asia“ a lehce dusíme nezakryté společně s masem, podlité asi 1 dl bílého vína. Snažíme se o to, aby zelenina zůstala mírně křupavá. Na konec vmícháme již opečené nudle a dobře promícháme, aby došlo ke spojení chutí a obalení nudlí vzniklým sosem.

Poznámka:

mražená zeleninová směs Asia od Nowaka
podle chuti můžeme přisolit