

SMAŽENÉ NUDLE SE ZELENINOU A ZÁZVOROVOU OMÁČKOU S CHILLI

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rýžové nudle 400 g
- šalotka 2 ks
- zázvor 1 ks
- česnek 1 stroužek
- vejce 2 ks
- pórek 1 ks
- mrkev 1 ks
- sojové výhonky 100 g
- hráškový lusk 80 g
- olej 1 dl
- chilli paprička 1 ks
- rybí omáčka 4 lžíce
- cukr krupice 2 lžíce
- tamarinová omáčka 4 lžíce
- bílé víno 2 lžíce
- sojová omáčka 1 lžíce
- limetková šťáva 2 lžíce
- koriandrová nať 1 hrst
- citrón 8 plátek
- sekané oříšky 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pórek, mrkev, šalotku nakrájíme na tenké nudličky. Česnek nasekáme najemno. Ve WOKU rozežřejeme olej a orestujeme vejce. Přidáme nudličky krájené šalotky , česnek, zázvor a vše orestujeme. Přidáme nudle, mrkev, sojové výhonky, pórek a hráškové lusky. Zalijeme Tamarinovou omáčkou, rybí omáčkou, vínem a sojovou omáčkou a dobře promícháme. Dochutíme cukrem a šťávou z limetky. Nakonec přidáme čili papričky. Na talíři posypeme sekanými oříšky, koriandrem a zakápneme šťávou z limety nebo citronu.

Poznámka:

rýžové nudle(namočíme na 7 minut do vařící vody a propláchneme ve studené vodě, scedíme)
zázvor cca 2 cm velký pokrájený na nudličky
plátky citronu jsou na ozdobu