

Kuře z pánve

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vlasové rýžové nudle 200 g
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Kuřecí stehenní plátky 450 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Česnek 1 stroužek
- Zelené fazolky 100 g
- Chilli paprička 1 ks
- Nakrouhané zelí 100 g
- Rybí omáčka 2 lžíce
- Hoisin omáčka 4 lžička
- Nasucho opražené arašídý 4 lžíce
- Jarní cibulka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nudle dejte do mísy, zalijte je vroucí vodou a nechte 6 - 8 minut změkknou. Scedte je a dejte stranou. Olej rozpalte v pánvi wok, přidejte pokrájené kuřecí maso a opékejte ho 2 - 3 minuty. Když je hotové,

osolte jej a opepřete podle chuti. Vmíchejte česnek, fazolky a chilli papričku a opékejte 2 minuty. Vmíchejte nakrouhané zelí, rybí omáčku, omáčku hoisin a nudle a společně prohřejte. Podávejte posypané arašídy a jarní cibulkou.