

Čínské nudle s kuřecím masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí prsa 250 g
- čínské nudle 100 g
- rajčata 2 ks
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- zázvor 1 ks
- sádlo 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na větší pánvi rozpustíme sádlo a nadrobno nakrájenou cibuli lehce opečeme.

Přidáme kuřecí maso nakrájené na kousky a krátce smažíme. Během smažení dochutíme solí a pepřem. Ve chvíli, kdy je maso téměř hotové, přidáme nakrájená rajčata. Po jejich rozvaření přidáme špetku zázvoru a prolisovaný česnek.

Během této přípravy si připravíme nudle. Postačí zalít vroucí vodou a nechat pár minut v hrnci. Po změknutí je přidáme do pánve a vše spolu promícháme.

Na táliři můžeme dozdobit například rajčaty, nakrájeným pekingským zelím, atp.