

Čínské nudle s masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí prsa 2 ks
- Červená paprika 1 ks
- Pórek 1 ks
- Žampiony (čerstvé nebo v plechu) 250 g
- Solamyl 2 lžíce
- Koření Čína (Vitana) 4 lžička
- Sójová omáčka (sladká i pálivá) 2 lžička
- Čínské nudle (vaječné) 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Čínské nudle uvaříme dle návodu (V balíčku jsou 4 kusy, 1 kus = 1 porce). Scedíme a necháme důkladně opakat. Kuřecí prsa omyjeme a osušíme. Nakrájíme na tenké nudličky (případně i kostičky) a posypeme solamylem. Solamyl s masem promícháme a na rozpáleném oleji opečeme. (Doporučuji hlubší hrnec, aby maso moc neprskalo.) Jakmile máme maso opečené zasypeme kořením Čína (koření je ostřejší proto dáváme dle chuti) a dál chvíli restujeme. Poté přidáme pórek nakrájený na kolečka a necháme zavadnout. Přidáme žampiony, papriku a dál restujeme dle potřeby (maso musí být měkké). Přidáme sójovou omáčku a odstavíme z ohně. Důkladně okapané těstoviny na kapce oleje prohřejeme na pánvi a přidáme maso. Dobře promícháme a ihned podáváme.