

Sójová čína

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- sójové nudličky 2 balíček
- sójová omáčka 2 lžíce
- kečup 1 lžíce
- soli 1 špetka
- olej 3 lžíce
- střední cibule 2 ks
- masox 1 kostka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nejprve si uvaříme sójové nudličky. Pak je slijeme, necháme okapat a naložíme je do směsi sójové omáčky, kečupu a soli asi na 30 minut.

Na oleji osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme sójové nudličky a dusíme je přibližně 10 minut. Podle potřeby podléváme vodou. Asi po pěti minutách přidáme masox a promícháme. Hotovou čínu podáváme s uvařenou rýží nebo s hranolky.