

Čínské nudle s tofu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- nudle čínské 1 balení
- tofu uzené 220 g
- paprika červená 1 ks
- paprika zelená 1 ks
- paprika žlutá 1 ks
- olej slunečnicový 4 lžíce
- omáčka sojová 1 lžíce
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme čínské těstoviny podle návodu. Tofu nakrájíme na drobnější kostičky.

Papriky omyjeme a také nakrájíme na kostičky. Olej rozežřejeme na pánvi, přidáme tofu. Smažíme za občasného míchání asi 5 minut.

K tofu přidáme papriky, které jen malou chvilku opékáme doměkka. Přidáme sójovou omáčku, sůl, pepř a nakonec uvařené čínské nudle. Vše promícháme a podáváme.