

Čínské nudle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- velká kuřecí stehna 3 ks
- trocha oleje 1 ks
- mražená zelenina na čínu 300 g
- pórek 1 ks
- grilovací koření 1 lžíce
- čínské nudle 500 g
- trocha soli 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Čína

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí stehna vykostíme, maso pokrájíme na kousky. Vložíme na pánev s trochou oleje a 10 minut restujeme. Pak přidáme zeleninu a pórek nakrájený nadrobno. Přisypeme grilovací koření. Chvilu dusíme, pak přidáme čínské nudle. Promícháme a necháme uvařit doměkka. Podle chuti dosolíme.

Poznámka:

Mražených směsí na přípravu čínských jídel je více, já vybírám tu s houbami.