

Špagety po thajsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 400 g
- lilek 2 ks
- cibule 1 ks
- mrkev 1 ks
- paprika 2 ks
- rajčata 1 ks
- sůl 1 ks
- olej olivový 1 ks
- omáčka sojová 1 ks
- česnek 1 ks
- moučka bramborová 2 lžíce
- špagety 1 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na tenké nudličky, přidáme prolisovaný česnek a sójovou omáčku. Vše promícháme a necháme 5 minut uležet.

Zeleninu nakrájíme. V pánvi orestujeme maso, přidáme lilek, mrkev, cibuli, papriku a rajče.

Bramborovou moučku rozmícháme ve troše vody a povaříme ve směsi.

Uvaříme špagety a na talíři poklademe hotovou směsí masa a zeleniny.

