

China wok

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 500 g
- zelenina mražená na čínu 350 g
- nudle čínské 1 balení
- koření China wok 1 ks
- olej na smažení 1 ks
- sůl 1 ks
- vývar kuřecí 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pokrájené na nudličky necháme přes noc uležet v libovolně připravené marinádě v ledničce. Na wok pánvi zahřejeme olej, přidáme naložené nudličky masa, 2 lžičky směsi koření China Wok a za stálého míchání zprudka opečeme. Poté vyjmeme z pánve.

Na zbylém oleji orestujeme zeleninu, přidáme maso, podlijeme trochou vývaru (nebo vody) a dusíme asi 5 minut.

Jako přílohu můžete zvolit čínské nudle nebo rýži.

Poznámka:

Výborné jsou osolené čínské nudle, které můžeme také opéct na rozehřátém oleji.