

Číňan

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- nudle rýžové 1 balení
- menší pórek 1 ks
- žampiony 150 g
- vejce 2 ks
- trocha worcesterská omáčka 1 ks
- trocha omáčka sojová 1 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- zelí čínské 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čína

Počet porcí: 2

Postup:

Nudle uvaříme dle návodu. Žampiony nakrájíme na plátky, čínské zelí na tenké proužky, pórek na kolečka (můžeme použít obojí).

Na rozpáleném oleji osmažíme žampiony dohněda, přidáme rozmíchaná vejce a roztrháme je na malinké kousky, osolíme a opepříme.

Opečenou směs smícháme s nudlemi a zeleninou. Přidáme sójovou a worcesterskou omáčku.