

Čínské nudle s masem a žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí maso 300 g
- Zelenina 1 balení
- Nákládané žampiony 1 plechovka
- Sojová omáčka 1 ks
- Čínské nudle 2 kostka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na pánvi osmahneme maso, přidáme zeleninu a žampiony a zakapeme sojovou omáčkou, přidáme asi 4 lžíce vody a necháme chvilku dusit. Mezitím uvaříme nudle, scedíme a přidáme k masu se zeleninou a žampiony, celou směs ještě chvilku osmahneme a zakapeme ještě jednou podle chuti sojovou omáčkou.