

Jáhly se sojovými nudličkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Jáhly 1 hrnek
- Sojové nudličky 1 balení
- Červená paprika 1 ks
- Pórek 1 ks
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Salát 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nejdříve si připravíme 2 hrnce. Do jednoho nasypeme sójové nudličky a 10 minut vaříme na mírném plameni. Nezakrýváme pokličkou a občas promícháme. Osolíme podle chuti.

Do druhého hrnce nasypeme jáhly a ty také 10 minut vaříme. Občas promícháme. Nesolíme.

Během vaření sójových nudliček a jáhel si připravíme papriku a pórek. Papriku rozkrájíme na malé kousky a pórek na slabé plátky. Připravíme si hlubší pánvičku a rozežřejeme na ní olej. Až bude dost rozežrátý, nasypeme na pánvičku pórek a papriku. Až budou hotové nudličky, slijeme je a přidáme na pánvičku. Okořeníme grilovacím kořením podle chuti. Zhruba za 5 minut na pánev přidáme i jáhly a ještě trošku okořeníme.

Až se nám budou nudličky zdát dost usmažené, je hotovo.

Jako přílohu můžeme podávat salát.