

Bůček s nudlemi po čínsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Nudle 300 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Vejce 3 ks
- Bílé víno 3 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Sádlo 3 lžíce
- Vepřový bůček 300 g
- Olej 2 lžíce
- Mletý muškátový oříšek 1 špetka
- Mletý zázvor 1 špetka
- Barevné papriky 4 ks
- Jarní cibulka 2 ks
- Sójová omáčka 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nudle uvaříme v osolené vodě podle návodu na obalu. Scedíme je a propláchneme tekoucí vlažnou vodou.

V misce vyšleháme vejce s vínem, trochou soli a stroužkem utřeného česneku. Na pánvi rozehřejeme

sádlo a osmažíme na něm omeletky.

Bůček očistíme a nakrájíme na tenké nudličky. Maso opečeme na rozpáleném oleji. K masu přidáme utřený zbylý česnek, sůl a koření.

Přisypeme pokrájenou papriku s cibulkami. Přilijeme sójovou omáčku. Vše krátce orestujeme a vmícháme nudle. Podáváme s omeletkami.