

Opékané čínské rýžové nudle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 1 ks
- bílé zelí 100 g
- olej 50 ml
- chilli paprička 1 ks
- tmavá sójová omáčka 3 lžíce
- pórek 1 ks
- kuřecí prsa 300 g
- rýžové nudle 300 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na kostky, osmažíme na oleji, podlijeme troškou vody a podusíme asi 7 - 10 minut. Mrkev a zelí nakrájíme na tenké nudle a pórek na půl měsíčky, chilli papričku nadrobno.

Asi po 7 minutách přidáme k masu mrkev a papričku a po dalších 7 minutách přidáme zelí. Necháme vydusit vodu a všechno ještě krátce orestujeme, aby zelenina nebyla příliš měkká. Nakonec přidáme sójovou omáčku.

Rýžové nudle připravíme podle návodu na obalu. Ty mé stačilo vložit do horké převařené vody na 3 - 4 minuty a potom slít.

Nudle přidáme k masu a spolu ještě krátce osmažíme, případně dochutíme sójovou omáčkou. Při míchaní se mi nejlépe osvědčily 2 vidličky.

Opékané čínské rýžové nudle ihned podáváme.