

Čínské nudle s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- pórek 1 ks
- listů čínské zelí 5 ks
- ústřicová omáčka 1 dl
- kuřecí prsa 2 ks
- špagety Panzani 1 balíček
- sterilované žampiony 1 plechovka
- **podle chuti**
- sójová omáčka 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Čína

Počet porcí: 1

Postup:

Špagety (musí to být ty slabé) uvaříme podle návodu v mírně osolené vodě. Maso nakrájíme na tenké nudličky, pórek na kolečka. Dobře omyté čínské zelí nakrájíme na nudličky - použijeme pouze tvrdé řapíky.

Uvařené a scezené špagety zprudka opečeme na oleji a dáme stranou. Potom opět zprudka opečeme

maso, přidáme pórek, žampiony a řapíky z čínského zelí. Lehce orestujeme, přidáme opečené špagety a ústřicovou omáčku. Dochutíme solí, pepřem a sójovou omáčkou.

Čínské nudle s kuřecím masem můžeme ihned podávat jako hlavní chod.