

Smažené čínské nudle se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- červená paprika 1 ks
- kuřecí plátek 2 ks
- mrkev 2 ks
- vaječné nudle 400 g
- česnek 4 stroužek
- cibule 1 ks
- škrob 1 lžička
- sojová omáčka 2 lžíce
- zelená paprika 1 ks
- pórek 1 ks
- koření na čínu 2 lžička
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- sójová omáčka 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu důkladně očistíme. Papriky nakrájíme na nudličky, cibuli na proužky, pórek a mrkev na kolečka, česnek na plátky. Všechnu zeleninu osmažíme zprudka na oleji, dokud nezměkne. Zelenina musí zůstat polosyrová a křupavá.

Maso nakrájíme na nudličky a obalíme ve škrobové moučce. Na pánvi v rozeřtém oleji maso zprudka osmažíme a okořeníme kořením na čínu. Poté přidáme zeleninu.

Čínské nudle povaříme ve vroucí osolené vodě 2 minuty, scedíme a necháme okapat. Nudle osmažíme 2 - 3 minuty na pánvi. Během smažení čínské nudle promícháváme a na závěr je smícháme se směsí masa a zeleniny.

Smažené čínské nudle podáváme samotné a jako přílohu k masu. Podle chuti je možné nudle ještě zakapat sójovou omáčkou.