

Rýžové nudle se zeleninou a kuřecími nudličkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 2 ks
- kuřecí prsa 300 g
- sójová omáčka 2 lžíce
- rýžové nudle 2 balíček
- mrkev 1 ks
- menší pórek 0.5 ks
- slepičí vývar (i z kostky) 50 ml
- česnek 3 stroužek
- solamyl 1 lžička
- zázvor 1 lžička
- červená paprika 1 ks
- papriková vegeta 1 lžička
- čínské zelí(košťálovitá část) 0.33 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Čína

Počet porcí: 1

Postup:

Kuřecí maso rozkrájíme na delší nudličky.

Zeleninu omyjeme, mrkev oškrábeme, cibuli a česnek oloupeme, papriku zbavíme jádřinců. Mrkev, pórek, čínské zelí a papriku nakrájíme na proužky, česnek na slabé plátky a cibuli asi na osminky.

Na jedné pánvi na rozehřátém oleji zprudka osmažíme do růžova kuřecí maso. Posypeme paprikovou vegetou, zázvorem a pepřem.

Na jiné hluboké pánvi také rozehřejeme olej a smažíme chvíli cibuli s mrkví. Pak přidáme ostatní pokrájenou zeleninu a opékáme tak dlouho, aby zelenina příliš nezměkla a zůstala na skus křupavá.

Podle návodu na obalu uvaříme rýžové nudle. Vaříme je ve vroucí vodě asi 3 minuty, pak je scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat. (Nudle můžeme vhodit do vody polámané na menší kusy.)

Uvařené nudle přidáme k usmažené zelenině. Ve slepičím vývaru rozmícháme lžičku solamylu a sójovou omáčku, směs nalijeme k rýži s nudlemi. Důkladně promícháme a necháme chvíli prohřívát. Dochutíme pepřem, případně přisolíme.

Na talíře rozdělíme nudle se zeleninou a každou porci posypeme usmaženými kuřecími nudličkami.