

Kuřecí nudle se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Širší ploché rýžové nudle 100 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Vykoštěné kuřecí stehení řízků, nakrájené na nudličky 400 g
- Česnek , na plátky 1 stroužek
- Směs Wok classic 1 balení
- Dlouhá červená chilli paprička, na nudličky 1 ks
- Zelené fazolky 100 g
- Ústřicová omáčka 2 lžíce
- Omáčka hoisin 2 lžička
- Nasekané, nasucho opražené arašídy 2 lžíce
- Jarní cibulka, pokrájená 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nudle dejte do velké mísy a zalijte je vroucí vodou. Nechte 6 - 8 minut stát, aby zcela změkly. Scedte je a dejte stranou. Olej rozpalte ve velké pánvi (nejlépe woku), přidejte kousky masa a 2 - 3 minuty je opékejte. Přidejte česnek, směs Wok classic, chilli papričku a fazolky a opékejte další 2 minuty. Pánev prohazujte, aby se vše opékalo rovnoměrně. Poté ke směsi vlijte obě omáčky, přidejte nudle, promíchejte a opékejte další minutu. Podávejte posypané arašídy a jarní cibulkou.