

Čínský salát s nudlemi a vepřovým masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžička
- Vepřová panenka, na nudličky 500 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Čínské rýžové nudle 250 g
- Žlutá paprika, nakrájená na tenké nudličky 1 ks
- Čerstvé koriandrové lístky 1 hrst
- Římský salát 1 ks
- Sezamová semínka, nasucho opražená 1 hrst
- **Na dresink**
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Krupicový cukr 1 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Sezamový olej 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

1. Olej rozpalte v pánvi na středním plameni. Přidejte nudličky masa a opékejte je 4 až 5 minut, aby byly měkké a krásně zlaté. Nakonec je podle chuti osolte. Mezitím udělejte dresink: smíchejte sójovou omáčku, cukr, citronovou šťávu a olej.

2. Nudle vsypte do hrnce s vroucí vodou a vařte je 2 minuty doměkka. Osušte je a smíchejte s nudličkami papriky a koriandrem. Římský salát rozdělte na servírovací mísu, navrch dejte nudle, maso, přelijte dresinkem a zasypte sezamem.