

Citronové kuře s nudlemi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Menší kuřecí prsa, nakrájená na nudličky 4 ks
- Citron 1 ks
- Třtinový cukr 2 lžíce
- Strouhaná zázvor 2 lžíce
- Kukuřičný škrob 2 lžíce
- Vaječné nudle 250 g
- Mražený hrášek 200 g
- Jarní cibulka 1 svazek
- Kešu oříšky, nasucho opražené 2 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej rozpalte v pánvi s nepřilnavým povrchem a pak na něm pět minut opékejte kuřecí nudličky, aby byly téměř hotové. Přendejte na talíř. Do pánve nalijte 250 ml vody a přidejte čerstvě vymačkanou šťávu z jednoho citronu a jemně nastrouhanou kůru z téhož, cukr a zázvor. V míse smíchejte kukuřičný škrob s trochou vody, umíchejte do hladké pasty a pak vmíchejte do pánve. Přiveďte k varu, promíchejte a do pánve vraťte kuře. Snižte plamen a nechte pár minut probublávat, aby bylo kuře zcela hotové a omáčka zhoustla. Mezitím podle návodu na obalu uvařte nudle. Ve vodě krátce povařte i hrášek, pak obojí scedte a smíchejte s kuřetem. Navrch dejte nakrájenou jarní cibulku a

kešu oříšky.