

Čínské vepřové nudličky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřová kýta 500 g
- Bílek 1 ks
- Solamyl 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Paprika žlutá 0.5 ks
- Paprika červená 0.5 ks
- Zelená paprika 0.5 ks
- Olej 4 lžíce
- Sójová omáčka 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Rýžové nudle 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na nudličky. V misce rozšleháme bílek se solamylem a lžící vody. Přidáme maso a promícháme. Necháme chvíli v chladu odpočinout. Česnek, cibuli a papriky si očistíme. Česnek nakrájíme na plátky, cibuli na půlkolečka a papriky na drobné kousky. V hlubší pánvi zahřejeme trochu oleje, přisypeme maso a za stálého míchání 5-7 minut opékáme. Osolíme, přidáme zeleninu a restujeme ještě dalších 6-7 minut. Nakonec vmícháme sójovou omáčku, lžící oleje a dál už nesmažíme. Rýžové nudle připravíme dle návodu a scedíme.