

Sójové nudličky se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Sáček sójových nudliček 80 g
- Cibule 1 ks
- Žampiony 150 g
- Hrášek mražený 2 hrst
- Kukuřice mražená 2 hrst
- Pórek 1 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Masox 1 kostka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Do litru osolené vroucí vody nasypeme nudličky, přidáme bujón a vaříme 10 minut. Pak scedíme, část vývaru uchováme. Na rozpálený olej nasypeme nadrobno pokrájenou cibuli, osmahneme dorůžova, přidáme scezené nudličky, hořčici a dobře promícháme. Přisypeme žampiony a chvíli společně orestujeme. Podlijeme několika lžicemi vývaru, přikryjeme pokličkou a necháme dusit na mírném plameni asi 20 minut. Hlídáme, podle potřeby znovu podlijeme (vývar se do nudliček vsakuje). 5 - 10 minut před koncem dušení přisypeme zeleninu. Promícháme, podle chuti můžeme dosolit, případně opepřit.