

Kuřecí špalíčky v rýžových nudlích

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí maso plátky 4 ks
- toastový sýr 4 ks
- řapíkatý celer 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- rýžové nudle 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rýžové nudle namočíme asi na 10 minut do teplé vody a pak je necháme okapat. Kuřecí plátky naklepeme, osolíme, opepříme, poklademe plátky sýra, vložíme kousek řapíku celeru, stočíme do válečku. Vzniklé špalíčky obalíme v mouce a vajíčku. Zvolna je usmažíme v rozehřátém oleji. Poté je vyjmeme, dáme stranou a na zbylém oleji krátce opečeme okapané rýžové nudle. Na talířích upravíme hnízda z nudlí, na ně naaranžujeme kuřecí špalíčky a zakápneme sójovou omáčkou.