

Kuřecí nudličky se zeleninou a sezamem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Zelený chřest 400 g
- Kuřecí maso 400 g
- Mrkev 100 g
- Červená paprika 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Kukuřice 100 g
- Jarní cibulka 2 ks
- Škrob 2 lžíce
- Kari 1 špetka
- Chilli omáčka 2 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Vývar 100 ml
- Opražená sezamová semínka 2 lžíce
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Chřest oloupeme škrabkou, odřízneme tuhé konce a nakrájíme ho na pěticentimetrové kousky. Papriky, mrkev, kukuřičky a cibulky očistíme a nakrájíme na stejně velké kousky. Kuřecí prsa očistíme a rozkrájíme na nudličky, které dáme do mísy a promícháme se škrobem a kari kořením.

Necháme maso chvíli odležet a pak v pánvi rozpálíme olej a kuřecí nudličky osmahneme dozlatova. Pak olej slijeme, do pánve přidáme nakrájenou zeleninu a společně restujeme asi 5 minut. Přilijeme chilli omáčku, vývar, osolíme a opepříme. Pak přisypeme opražený sezam, vložíme chřest a prohřejeme. Podle chuti ještě dochutíme a podáváme.