

Kuře s čínskými vaječnými nudlemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky (po 150g) 4 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Mleté chilli 0.5 lžička
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Kurkuma 0.5 lžička
- Čínské vaječné nudle 400 g
- Cibule 4 ks
- Citronela 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Zelená pasta kari 2 lžička
- Kokosový krém 200 g
- Sojová omáčka 1 lžíce
- Posekané arašídy 40 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuřecí řízký omyjeme a nakrájíme na nudličky. Mouku promícháme s mletým chilli, cukrem a kurkumou a poté s masem.
2. Nudle uvaříme podle návodu na obalu, scedíme a necháme okapat. Lahůdkové cibulky očistíme, opereme a nakrájíme na tenká kolečka. Citronelu velmi jemně pokrájíme.
3. Rozehřejeme olej, maso na něm za častého míchání asi 5 min. prudce opečeme a vyjmeme. Do vypečené šťávy vložíme Citronelu, lahůdkové cibulky a karí pastu a krátce opečeme. Přidáme nudle, kokosový krém, sójovou omáčku a 150 ml vody a asi 2 min. pozvolna dusíme. Do nudlí vložíme maso, krátce je v nich prohřejeme, přisolíme a opepríme. Podáváme posypané arašídý.