

Čínské nudle s kuřecím masem a zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Čínské nudle vaječné 1 balení
- Kuřecí maso 500 g
- Pórek 1 ks
- Zelí bílé - nakrouhané 2 hrst
- Cibule 1 ks
- Teriyaki omáčka 2 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Olej 2 lžíce
- Koření pěti vůní 0.5 lžička
- Solamyl 2 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky, pórek na tenká kolečka a zelí nakrouháme.

Kuřecí maso naložíme do Teriyaki omáčky a nejlepší je nechat jej v lednici minimálně 20 minut odpočinout.

Poté maso vyjmeme z Teriyaki omáčky a v pánvi na rozpáleném oleji ho osmahneme, přidáme cibuli nakrájenou na tenké plátky a osmahneme, přidáme pórek a nakrouhané zelí, koření a promícháme.

Sójovou omáčku promícháme a přilijeme ke směsi a rychle zamícháme.

Pak do směsi přimícháme scezené čínské nudle, které jsme připravili dle návodu na balení a rychle orestujeme spolu se směsí a můžeme podávat.

Dbejte na to, aby se vše připravilo rychle a zelenina zůstala křupavá.