

Asijská směs se shi-take a nudlemi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- nudle rýžové 400 g
- mrkev 2 ks
- cibulka jarní 4 ks
- cibule 1 ks
- sterilovaný hrášek 100 g
- houba ashi-take 200 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- sójová omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Singapur

Počet porcí: 4

Postup:

Nudle uvaříme doměkka v osolené vodě, slijeme pokapeme olejem a necháme v teple. Mrkev oloupeme a nakrájíme na tenké plátky, jarní cibulku a cibuli nakrájíme nadrobno, sterilovaný hrášek slijeme a necháme okapat. Houby očistíme a nakrájíme. V hluboké pánvi rozehtřejeme olej, přidáme pokrájenou zeleninu a vše orestujeme. Dále přidáme houby a smažíme doměkka. Směs ochutíme solí, pepřem a sójovou omáčkou. Sterilovaný hrášek přidáme až na závěr a už jen prohřejeme. Nakonec hotovou směs promícháme s nudlemi a můžeme servírovat.