



ČÍNSKÉ NUDLE

INGREDIENCE NA 4 PORCE

1 BALENÍ ČÍNSKÝCH NUDLÍ
ZELENINOVÝ BUJÓN
2 KUŘECÍ PRSA
2 CM KUS ZÁZVORU
SŮL
PEPŘ
1/4 LŽIČKY CHILLI KOŘENÍ
SEZAMOVÝ OLEJ

2 STROUŽKY ČESNEKU
1 CIBULE
1/2 PÓRKU
2 MRKVE
1/3 ČÍNSKÉHO ZELÍ
VÝHONKY
SÓJOVÁ OMÁČKA

POSTUP

1. NA DNO HRNCE ROZDROBÍME KOSTKU ZELENINOVÉHO BUJONU, POKLADEME NUDLE A ZALIJEME HORKOU VODOU. VAŘÍME DO ZMĚKNUTÍ (ASI 2 MINUTY). POTÉ NUDLE ZCEDÍME, PROLIJEME SEZAMOVÝM OLEJEM, VRÁTÍME DO HRNCE A OSMAHNEME DOZLATOVA.
2. KUŘECÍ PRSA NAKRÁJÍME NA NUDLIČKY, OSOLÍME A OKOŘENÍME PEPŘEM A CHILLI. ZÁZVOR POKRÁJÍME NA CO NEJMENŠÍ KOSTIČKY.
3. MASO SMAŽÍME NA SEZAMOVÉM OLEJI A ZHRUBA V PŮLCE PROCESU K NĚMU PŘIDÁME PROLISOVANÝ ČESNEK A ZÁZVOR.
4. NAKRÁJÍME VEŠKEROU ZELENINU A TÉŽ JI RESTUJEME NA SEZAMOVÉM OLEJI. PO CHVILCE PŘIDÁME VÝHONKY (DĚLAJÍ SE RYCHLEJI NEŽ ZELENINA).
5. ZELENINOVOU SMĚS OCHUTÍME SÓJOVOU OMÁČKOU, PŘIDÁME MASO A NUDLE, POŘÁDNĚ PROMÍCHÁME A MŮŽEME SERVÍROVAT.

POZNÁMKY
