

Nudle po asijsku s krůtím masem

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na oleji osmažíme na plátky nakrájené žampiony, přidáme očištěnou zeleninu, nakrájenou. Pak podlijeme trochou vody a dusíme. Nudličky z krůtího masa orestujeme na pánvi s malým množstvím rozpáleného oleje cca 6-8 minut. Mezitím si uvaříme nudle. Do pánve s masem vysypeme zeleninovou směs, osolíme, přidáme česnek a dochutíme kořením. Restujeme dalších cca 3 minut. Nakonec přidáme do pánve hotové nudle, promícháme a můžeme podávat.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 50 g
- **Paprika červená** - 50 g
- **Pórek** - 80 g
- **Zelí bílé** - 80 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Krůtí maso** - 250 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 50 g
- **Olej řepkový** - 30 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Chilli 100 g** - 6 g
- **Vlasové nudle bez lepku 250 g** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

