Čína

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 25 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Zeleninu očistíme a nakrájíme na nudličky. Kuřecí nudličky obalíme ve škrobové moučce a zprudka orestujeme na pánvi s malým množstvím rozpáleného rostlinného oleje cca 6-8 minut. Opečené maso vyjmeme a do výpeku na pánvi dáme zeleninu. Přidáme drcený česnek a dochutíme kořením. Zeleninu restujeme do změknutí. Poté do zeleniny vrátíme opečené maso, krátce prohřejeme a dochutíme sójovou omáčkou.

Ingredience

- **Mrkev** - 80 g
- **Paprika červená** - 30 g
- **Pórek** - 80 g
- **Zelí bílé** - 100 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 300 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 50 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 30 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 30 g
- **Zázvor mletý 20 g** - 4 g
- **Koření na čínu 25 g** - 2 g
- **Bio Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 20 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 20 g
- **Olej řepkový** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE