

Rýžové nudle s arašídovou omáčkou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si nakrájíme tofu na nudličky a namarinujeme v jedné lžici sojové omáčky. Nechte marinovat alespoň půl hodiny. Poté nudličky zasypeme bramborovým škrobem a na rozpálené pánvi se sezamovým olejem (1 PL) orestujeme dokřupava. Hotové tofu dáme do nerezové misky a přiklopíme, aby zůstalo teplé. Na pánvi na oleji osmažíme zeleninu. Zeleninu přidáváme podle tvrdosti. Nejprve restujeme nejtvrdší a postupně přidáváme měkčí druhy. Spolu se zeleninou přidáme i mix hub. Čerstvé houby přihazujeme ihned, sušené je dobré dopředu namočit (stačí 15 minut). Mezitím co se smaží zelenina, uvaříme si nudle dle návodu na obalu (v osolené vodě vaříme 4 – 6 minut) a připravíme si omáčku. V rendlíčku smícháme (rýžový) ocet (2 PL), sojovou omáčku (2 PL), cukr (4 ČL), máslo (4 ČL), vodu (2 PL), rozdrcený česnek a nasekanou chilli papričku a krátce prohřejte. Stačí jen dokud se nerozpustí cukr. Jakmile bude zelenina měkká, přihodíme uvažené nudle, tofu a krátce opražíme. Na závěr zalijeme omáčkou a můžeme servírovat. Pokrm ozdobíme pár arašídů a lístky koriandru.

Ingredience

- **Mrkev** - 40 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Pórek** - 100 g
- **Zelí bílé** - 60 g
- **Česnek** - 4 g
- **Houby čerstvé** - 150 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 10 g
- **Jemné tofu 349 g** - 349 g
- **Koriandr čerstvý** - 3 g
- **Pitná voda nesycená** - 25 g
- **Cukr krystal** - 24 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 6 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 40 g
- **Arašídů nesolené 100g** - 10 g
- **Olej slunečnicový** - 25 g
- **Arašídová pomazánka 340 g** - 50 g
- **Lněný olej 250 ml** - 12 g
- **Rýžové nudle bezlepkové LUCKA 240 g - 3 mm** - 240 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

