

Nudle s kuřecím masem

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Maso a 2 papriky nakrájíme na nudličky. Pórek a bílou část ze 4 jarních cibulek nakrájíme na kolečka. 4 stroužky česneku na plátky. Na pánev dáme olej a maso zprudka opékáme, přidáme zeleninu, koření, sůl, omáčku a chvíli společně opékáme. Zvlášť si rozmícháme solamyl v trošce sojové omáčky. Vlijeme do pánve a za stálého míchání vaříme minutu. Nudle připravíme podle návodu. Nudle smícháme s omáčkou a masem. Na závěr posypeme zelenou cibulkovou natí.

Ingredience

- **Paprika červená** - 200 g
- **Pórek** - 150 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Kuřecí maso** - 500 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Koření na čínu 25 g** - 10 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 15 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Solamyl 200 g** - 10 g
- **TABASCO® Sriracha 256 ml** - 6 g
- **SHAN SHI-Rýžové nudle Pad Thai 250 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

