

# Thajské smažené nudle

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

minut - Doba přípravy:

kJ - Energetická hodnota jedné porce:

4 OSOBY: - PRO

200 g čínských instantních nudlí (namočíme ve vodě)

1 pórek

1 mrkev

1 feferonka (kozí roh)

300 g krůtích (kuřecích) prsíček

50 ml olivového oleje

1 stroužek česneku

10 g čerstvého zázvoru

ústřicová omáčka

sojová omáčka (japonská)

sweet chilli sos (čili omáčka)

## Postup

POSTUP:

Wok jsme rozpálili a na olej dali maso nakrájené přes vlákno na tenké plátky 2x3 cm. Přidali jsme zázvor, česnek a restovali, dokud okraje masa nezezlátly. Potom jsme přidali okapané nudle, zeleninu a dále opékali. Nudle jsme ochutli sojovou, ústřicovou a čili omáčkou. Směs tří omáček jsme ještě přiložili ve zvláštní mističce a ozdobili nakrájenou feferonkou..