

Teplý kuřecí salát s nudlemi

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

1. Nudle vložte do varné mísy a zalijte je vroucí vodou. Dejte jim asi čtyři minuty na to, aby nabyly na objemu a změkly.
2. Všechny suroviny na zálivku smíchejte a ochutťte podle vlastního uvážení. Slijte nudle a vraťte je do mísy. Přidejte hrášek, papriku, bazalku a polovinu dresinku. Jemně promíchejte.
3. Rozdělte nudle do misek. Nakrájejte maso a naaranžujte ho na ně. Zakapejte zbylou zálivkou a servírujte. Trochatku jemně nastrohaného zázvoru, získá večere pořádnou razanci!

Tip apetitu

Rýžové nudle Safoco pocházejí z Vietnamu, jsou lehounké, vlasové, nerozbřednou a hodí se i ke smažení. Jsou snadno stravitelné. Prodává třeba Tesco, 200?g za 15?Kč.