

Čínské špagety

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 větší mrkev

1 žlutá paprika, 1 zelená paprika

150 g bambusových výhonků

300 g kuřecích prsíček, 400 g špaget

pórek, 2 stroužky česneku

sojová omáčka

mletý černý pepř, 1 lžička zázvoru

olivový olej

Postup

Příprava:

Maso nakrájíme na nudličky a necháme marinovat minimálně 1 hodinu v lednici. Marinádu si připravíme ze sójové omáčky a olivového oleje. Maso s marinádou dáme na rozpálenou pánev s olejem a osmahneme. K masu přidáme nakrájený česnek, pepř, sůl a lžičku zázvoru. Mezi tím uvaříme špagety, které jsme přelomili na poloviny. K masu přidáme na nudličky nakrájenou mrkev, papriku a pórek. Chvilu směs dusíme. Maso dochutíme sójovou omáčkou