

Čínské kuřecí nudličky s rýží

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

INGREDIENCE:

400 g kuřecích řízků

50 g zázvoru

2 stroužky česneku

4 lžíce sójové omáčky

160 g rýže natural

4 mrkve

2 pórkové cibulky

8 sušených švestek

300 g sójových klíčků

5 lžic oleje sambal oelek

sůl

pepř

Postup

POSTUP PŘÍPRAVY: Kuřecí řízky omyjeme, nakrájíme na nudličky, marinujeme 30 min. se strouhaným zázvorem a lisovanými stroužky česneku v sójové omáčce. Rýži uvaříme podle návodu na obalu. Zeleninu omyjeme, očistíme. Mrkev nakrájíme na nudličky nebo nastroháme, pórkové cibulky pokrájíme na kolečka. Švestky jemně posekáme. Sójové klíčky spaříme vroucí vodou a necháme okapat. Olej rozejdeme na velké pánvi. Nudličky ma-sa vyjmeme z marinády a za stálého obracení je ze všech stran prudce opečeme. Přidáme všechny ostatní přísady, marinádu a uvařenou rýži a asi 2 min. podusíme. Okořeníme sambal oelekem, osolíme, opepříme a okamžitě podáváme.

ZNÁMKUJ ČLÁNEK

průměrná známka: 2,83 hodnotilo čtenářů: 263 |1| 2| 3| 4| 5|

ZABIJAČKOVÝ GULÁŠ III
PIKANTNÍ PEČENÉ BRAMBORY
MAROKÁNKY VIII
SEKANÁ OD FRANTY
LASKONKY 4
ČOKOLÁDOVÉ KULIČKY II
OŘECHY
VÁNOČNÍ PLNĚNÉ OPLATKY
VÁNOČNÍ PERNÍČKY
OŘECHOVÉ SRDÍČKA
KÁVOVÉ ZRNÁ
CITRONOVÉ HVĚZDIČKY
LÍNECKÉ TĚSTO OD BABIČKY
MEDVĚDÍ TLAPKY V
KAPR NA ČESNEKU
BABIČINY VANILKOVÉ ROHLÍČKY
PŘÍSPĚVKY-BRAMBOROVÁ KAŠE PO SLOVENSKU
-BRAMBOROVÉ NOKY ODPALOVANÉ
-VAJÍČKOVÁ POMAZÁNKA
-DOBŘE FÍGLE V KUCHYNI
-HOVĚZÍ MASO NA SMETANĚ S KŘENEM
-ČESNEKOVÁ POMAZÁNKA
-ROLÁDA S MLETÝM MASEM
-JABLEČNÝ ZÁVIN
-ZÁVIN Z JOGURTOVÉHO TĚSTA
-SÝROVÁ OMÁČKA K TĚSTOVINÁM
-SELSKÁ CHLEBOVÁ POLÉVKA
REKLAMY

MEGAPCSHOP.cz
TORAEL.eu
PAJO.cz
ZBOZIPC.cz
IVAKA.cz

©Kunor 1997-2009
xASP.cz, Reklama zde
[222] [10173] receptů BillBoard IntextovÃ~ reklamaclosehelp
vÃ-ce informacÃ-

BillBoard IntextovÃ~ reklamaclosehelp
vÃ-ce informacÃ-

BillBoard IntextovĚ reklamaclosehelp
vĚ-ce informacĚ-

BillBoard IntextovĚ reklamaclosehelp
vĚ-ce informacĚ-

BillBoard IntextovĚ reklamaclosehelp
vĚ-ce informacĚ-

Poznámka

5