

Užasně naložené kuřecí nudličky s rýží a salátem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Pro papálky:

2 kuřecí řízky

2 vejce

2 lžíce hořčice – 1 až

soja sauce

solamil (trošku)

česnek

Nasi gorengo (koření – případně přiveze své)

mořská sůl

olej (kukuřičný)

Pro hubnoucí:

1 kuřecí řízek

česnek

podravka

Divoká indiánská rýže

Parboiled

Nasekaná čerstvá petržel

Postup

Pro papálky:

Kuřecí maso rozkrájíme na nudličky a dáme do misky k němu přidáme ostatní ingredience a zamícháme a necháme uležet v chladu do 2. dne, ale můžeme připravit rovněž ihned. Osmažíme na pánvi.

Pro hubnoucí:

Kuřecí maso rozkrájené na nudličky vhodíme do vroucí vody (vody tolik, aby se stačila vydusit) s kořením a 20 minut dusíme.

Příloha:

Vaříme 30 minut, ozdobíme petrželkou. Pro hubnoucí nemastíme!