

Čínské nudle s hovězím masem

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce soj. omáčky
400 g těstovin(nejlépe rýžových nudlí)
400 g masa na svíčkovou
4 lžíce vermutu
2dc čínského vývaru(kari pasta + rybí omáčka)
1 řapík celeru
2 lžíce oleje
1 menší cibule
10 g hub, stroužek česneku
sůl

Postup

Těstoviny uvaříte, scedíte je a uložíte na teplé místo.Mezitím vložíte do vlažné vody houby a necháte je asi 5min. změkhnout. Ve VOKu rozehtějete olej,přidáte na jemné proužky nakrájené maso a osmahnete ze všech stran dohněda. Pak vmícháte nadrobno nakrájenou cibuli,pokrájený celer,prolisovaný česnek,zalijete vínem a minutu podusíte. Po této době přidáte předem namočené houby,zalijete vývarem a podusíte doměkka. Pak vmícháte uvařené těstoviny a na sníženém ohni prohřejete krátce pod pokličkou.Nakonec ochutíme sojov. omáčkou a podáváme.