

S čínskou omáčkou

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g těstovin

300 g libového masa (kuře, krůta, kýta)

0,25 hlávky čínského zelí

1 pórek

cibule

česnek

sůl

pepř

chilli koření

bobkový list

2 dl vývaru

sójová omáčka

olej

cukr

ocet

škrob

1 lžička moučkového cukru

Postup

Na oleji rozehtřejeme česnek s plátky cibule, přidáme na nudličky nakrájené maso a zprudka osmahneme. Přidáme na kolečka nakrájený pórek, sůl, koření, sójovou omáčku a dusíme. Vždy, když šťávu vysmahneme, přilijeme vývar a dusíme, až je maso měkké. Potom vmícháme sójovou omáčku (asi 2 lžíce), trošku octa a cukru. Směs zahustíme škrobem rozmíchaným v trošce vody, který rychle vmícháme do omáčky a minutu povaříme. Nakonec vmícháme hrst spařeného čínského zelí. Omáčku servírujeme zvlášť. Zdobíme pažitkou nebo zeleninovou oblohou