

Pórkový salát s rýžovými nudlemi

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 pórek o váze asi 15 dkg
miska širokých rýžových nudlí
půlka kapie nakládána po čínsku
několik kousků černých hub
1 lžíce sójové omáčky
1 2 lžíce čínského světlého octa
půl lžičky mletého zázvoru
2 lžíce sezamového oleje
půl lžičky wej-su
sůl

Postup

V misce připravíme nálev ze sójové omáčky, octa, zázvoru a wej-su, kapii nakrájíme na velmi tenké nudličky, černé houby namočíme na 15 minut do vroucí vody a přikryjeme políčkou, pak scedíme, propláchneme studenou vodou, odstraníme tvrdé stopky a natrháme na malé kousky. Tmavě zelenou horní část póru nepoužijeme, dolní dužnatou a světlou omyjeme, podélně rozkrojíme na 4 dílky, ty pak příčně nakrájíme na 3cm kousky, vložíme do misky s nálevem a necháme nejméně 1 hodinu marinovat. Široké nudle spaříme v míse s vroucí vodou (dobře ponoříme), přikryjeme poklicí a necháme stát 6 - 8 minut, pak je scedíme a propláchneme studenou vodou, aby se vzájemně neslepily. Necháme odkapat, znovu vložíme do mísy, osolíme, zamícháme, přidáme kapiové nudličky, černé houby a pórek s nálevem, vše promícháme a necháme v chladu odležet 20 minut, aby nudle vsákly chuť póru a ingrediencí. Před podáváním salát polijeme sezamovým olejem