

Bani goreng - indonéské pražené nudle

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny::

300 g nudlí (jemné nebo střední špagety)

75 g krevetek

75 g vařeného kuřecího masa

75 g zelené zeleniny (celerová nať, petržel, salát)

2 stroužky česneku

50 g oleje

2 vejce

50 ml sójové omáčky

sůl a pepř

Postup

Postup přípravy:

Těstoviny uvaříme a scedíme. Kuřecí maso nakrájíme na drobné kusy a krevety rozřízneme podélně.

Nakrájíme zeleninu a rozetřeme česnek. Na oleji osmahneme česnek, přidáme krevety a asi 2 až 3 minuty smažíme. Za stálého míchání přidáme vejce, pak vařené kuřecí maso, nudle zeleninu, sójovou omáčku sůl a pepř. Promícháme a ještě chvíli pražíme a podáváme.