

Kuřecí nudličky s rýží

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo



Suroviny

400 g kuřecích řízků
50 g zázvoru
2 stroužky česneku
4 lžice sójové omáčky
160 g rýže natural
4 mrkve
2 pórkové cibulky
8 sušených švestek
300 g sójových klíčků
5 lžic oleje sambal oelek
sůl
pepř

Postup

1. Kuřecí řízky omyjeme, nakrájíme na nudličky, marinujeme 30 min. se strouhaným zázvorem a li-sovanými stroužky česneku v sójové omáčce. 2. Rýži uvaříme podle návodu na obalu. Zeleninu omyjeme, očistíme. Mrkev nakrájíme na nudličky nebo nastroháme, pórkové cibulky pokrájíme na kolečka. Švestky jemně posekáme. Sójové klíčky spaříme vroucí vodou a necháme okapat. 3. Olej rozehejeme na velké pánvi. Nudličky ma-sa vyjmeme z marinády a za stálého obracení je ze všech stran prudce opečeme. 4. Přidáme všechny ostatní přísady, marinádu a uvařenou rýži a asi 2 min. podusíme. Okořeníme sambal oelekem, osolíme, opepříme a okamžitě podáváme. Původní kuchyní tohoto receptu je Čína