

Kuřecí nudličky se zeleninou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

- 1 lžíce sezamu
- 200 g mrkve
- 1 zelená a 1 červená paprika (po 150 g)
- 100 g hub šitake
- 150 g bambusových výhonků
- 1 kousek zázvoru (velikosti vlašského ořechu)
- 2 feferonky
- 2 kuřecí řízky (po 200 g)
- 3 lžíce oleje
- 3 lžíce rýžového vína nebo sherry
- 125 ml slepičího vývaru
- 2 lžíce světlé sójové omáčky
- sůl
- 1 lžíce sezamového oleje



Postup

1. Sezam nasucho opražíme. Mrkev omyjeme a očistíme. Papriku omyjeme, očistíme a zbavíme semeníku. Lusky a mrkev pokrájíme na nudličky. 2. Houby nasucho očistíme a odřízneme nožičky. Bambus necháme okapat. Zázvor oloupeme a po-sekáme. Feferonky nakrájíme na kolečka. Maso omyjeme, osušíme a rozkrájíme na nudličky. 3. Ve woku rozežřejeme olej, opečeme na něm maso a přesuneme ho k okraji pánve. Do středu dáme zeleninu, houby, zázvor a feferonky a za stálého míchání vše opečeme. 4. Přilijeme rýžové víno a vývar a za stálého míchání 3 - 4 min. dusíme. Ochutíme sójovou omáčkou a solí, zjemníme sezamovým olejem. Původní kuchyní tohoto receptu je Čína