

Japonské opékané špagety (jaki soba)

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lžíce oleje

300 g masa (kuřecí nebo vepřové)

pórek

250 g špaget

cibule

3 stroužky česneku

300 g zeleniny (mrkev

paprika

zelí ? dle možností)

Postup

Špagety uvaříme do poloměkka a rychle propláchneme studenou vodou. Maso nakrájíme na malé kostky, zeleninu šikmo na nudličky. Česnek nakrájíme na drobné plátěčky. Rozehřejeme olej na velké pánvi a vložíme do něj česnek. Necháme mírně zhnědnout a přidáme maso a zeleninu. Když je zelenina měkká, přidáme studené špagety a stále mícháme. Jakmile jsou špagety teplé, přidáme omáčky a rychle mícháme asi půl minuty. Podáváme horké. Celý pokrm musíme připravovat na silném plameni, aby špagety nezměkly.