

Chop suey

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

200 g vařeného celeru

glutasol

500 g vařeného kuřecího masa

stroužek česneku

pálivou papriku

250 g pórku

cukr

2 lžíce sójové omáčky

cibuli

zázvor

3 lžíce olivového oleje

200 g dušených žampionů

sůl

250 g vařených vlasových nudlí

250 g hrášku

Postup

Na kastrolu rozpálíme olej, přidáme nakrájenou cibuli a česnek, osmahneme dozlatova, přidáme nakrájené maso, cukr, promícháme, přidáme sójovou omáčku, koření, houby, zeleninu a za stálého míchání prohříváme. Nakonec přidáme nudle, promícháme, dochutíme glutasolem a solí. Můžeme použít i mraženou zeleninu.