

# Kuřecí nudličky s tofu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience: 400 g kuřecích řízků

0,33 hrnku sójové omáčky

3 lžíce kečupu

1 lžička strouhaného zázvoru

2 zelené cibulky

3 mrkve

150 g žampionů

0,5 hrnku nakrájeného tofu (asi 2 cm kostičky)

sůl

pepř

## Postup

Postup přípravy: Kuřecí řízky nakrájíme na nudličky. Cibulku nakrájíme nadrobno, mrkve na kolečka a žampiony na plátky. Všechny přísady důkladně promícháme. Vaříme v páře. (Do pařáku nalijeme vodu. Do vody položíme misku s připravenou směsí. Vodu přivedeme k varu, pařák přikryjeme pokličkou a dusíme 25 minut. Podáváme s rýží.