

Kantonské nudle

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

ploché nudle

olej

hlávkové zelí

vývar

konzervovaný bambus (možno nahradit tenkými plátky kedlubny či celeru)

kuřecí maso

šunka

černé houby

sůl

glutasol

petrželka

bílý pepř

solamyl

Postup

Uvařené ploché nudle propláchneme a necháme okapat. Pak je opečeme v pánvi na oleji, vyjmeme a udržujeme v teple.

Do oleje vložíme na kostičky nakrájené hlávkové zelí, promícháme a zalijeme vývarem. Přidáme bambus, nudličky vařeného kuřecího masa, šunky a máčené černé houby. Ochutíme solí, glutasolem, bílým pepřem, zahustíme máčeným solamylem a podusíme.

Směsí přelijeme nudle a ozdobíme nadrobno nasekanou petrželkou.