

Kuřecí nudličky s bambusovými výhonky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

0,5 lžičky kukuřičného škrobu
1 lžice sójové omáčky
150 g nakládaných bambusových výhonků
1 lžice suchého sherry
400 g kuřecích prsních řízků, omytých a nakrájených na nudličky
1 lžička nasekaného tymiánu
1 lžička zázvoru, drobně nakrájeného
2 jarní cibulky, nakrájené na tenká kolečka
150 g žampionů, nakrájených na tenké plátky
2 lžice vody
1 rozšlehaný bílek
150 g fazolek, očištěných a rozpůlených
4 lžice arašídového oleje
trocha sezamového oleje
1 lžička cukru
sůl a pepř dle chuti

Postup

V misce si rozpustíme kukuřičný škrob s vodou a rozšleháme s bílkem. Osolíme špetkou soli a vmícháme do nakrájených nudliček z kuřecích prsíček. Maso opečeme v pánvi na rozpáleném arašídovém oleji, jakmile je maso hotové, dáme jej stranou a udržujeme v teplotě. Do pánve dáme nakrájenou jarní cibulku, fazolky, žampiony, bambusové výhonky, zázvor a tymián a vše osmahneme. Vratíme do pánve maso, přidáme sójovou omáčku, sherry, cukr a dochutíme solí a pepřem. Vše promícháme a podáváme s dušenou rýží. Při výdeji zakápneme sezamovým olejem.