

Čínské nudle

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 pórký

350 g skleněných čínských nudlí

300 g mrkve

na špičku nože sambal oeleku

petrželka

2 lžíce sójové omáčky

3 lžíce sezamového oleje

2 červené papriky

2 lžíce kešu oříšků

pepř

sůl

Postup

Nudle uvaříme v osolené vodě dle návodu. Mrkev oloupeme a nakrájíme na kolečka, stejně i pórek, papriky na kostičky. V pánvi rozehejeme olej a za častého míchání na něm osmahneme pórek a mrkev. Přilijeme sójovou omáčku a dusíme na mírném ohni asi 10 minut. Přidáme papriku, osolíme, opepříme a ochutíme sambal oelekem. Nudle scedíme, necháme okapat a vmícháme je do dušené zeleniny. Zdobíme oříšky a petrželkou