

Čínské špagety

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 zelená paprika
pórek
sojová omáčka
olivový olej
100 g bambusových výhonků
mletý černý pepř
400 g kuřecích prsíček
1 lžička zázvoru
400 g špaget
1 červená paprika
mrkev
2 stroužky česneku

Postup

- 1 Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky a marinujeme asi 2 hodiny v marinádě ze sojové omáčky a oleje.
- 2 Maso i s marinádou vysypeme na rozpálenou pánev s olivovým olejem. Osmahneme, přidáme na plátky pokrájený česnek, opepříme, osolíme a přidáme jednu lžičku zázvoru. Mezitím uvaříme špagety, které jsme přelomili na poloviny.
- 3 K masu přidáme na nudličky pokrájenou mrkev, popriku a pórek. Necháme chvíli podusit, podle potřeby podléváme vodou. Zceděné špagety smícháme s masovou směsí, dochutíme sojovou omáčkou, olí a pepřem.