

Kantonské kuřecí nudličky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Cibuli a žampiony oloupeme a nakrájíme. Kuřecí maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky.

Ve vyšší pánvi rozehřejeme olej. Cibuli v pánvi podusím, přidáme žampiony a nakonec maso. Směs osolíme, opepříme a dusím, než je maso měkké.

Pak přilijeme kantonskou směs se sezamem a ještě vaříme asi 5 - 10 minut.

Podáváme s rýží.

Poznámka

Další specialitka čínské kuchyně.