

Rychlé nudle s brokolicí a masem

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

3 250?g čínských vaječných nudlí (zhruba

1 bločky) 1 hlávka brokolice

1 lžíce rozdělená na malé růžičky oleje

nejlépe sezamového 400?g hovězího na minutky (roštěnky nebo bifteku)

nakrájeného na tenké proužky jarní cibulky pokrájené na kolečka

množství podle chuti

Na omáčku::

3 lžíce sójové omáčky 2 lžíce ústřicové omáčky 1 lžíce kečupu 2 stroužky česneku

rozdrcené kousky čerstvého zázvoru (asi jako ořech)

oloupaného a nastrohaného najemno 1 lžíce vinného octa

Postup

1. Smíchejte suroviny na omáčku. Nudle připravte dle návodu a minutu dvě před koncem přisypte brokolici. Sced'te.

2. Zatím zahřejte v hlubší pánvi či woku olej a za stálého míchání na něm prudce opečte maso dohněda. Vlijte omáčku, zamíchejte, nechte minutku prohřát a odstavte. Přisypte nudle s brokolicí. Hned podávejte, sypané cibulkou.

Poznámka

S pikantní omáčkou, 41 Kč na porci