

Ťamanský nudle

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Nudle - jen kulaté
mrkev
pekingské zelí
olej
kuřecí maso
tmavá sójová omáčka
koření (barbecue
směs na kuře)

Postup

Nudle si zpaříme podle návodu, slejeme a dáme stranou. Nakrájíme nadrobno kuřecí prsa, který nakořeníme a zprudka osmahneme na oleji. Koření dáme víc, aby nakonec ochutilo všechnu směs. Nakonec přelijeme tmavou sójovou omáčkou. Opečené maso dáme do velkého kastrolu.

Na pánvi, co jsme smažili maso, chvíli osmahneme nastrouhanou mrkev a pekingské zelí na nudličky (skoro bez oleje, aby zelenina zůstala křupavá), přidáme k masu do kastrolu.

A nakonec osmahneme na pánvi nudle, jen, aby se odpařila z nich voda. Vše smícháme ve velkém kastrolu dohromady a dáme ještě chvíli prohřát na sporák, aby se spojili všechny chutě.