

Hlíva ústříčná v čínském karamelu

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

30 dkg hlívy ústříčné
dvě polévkové lžíce cukru
dvě polévkové lžíce octa
sójová omáčka
dvě polévkové lžíce stolního oleje
jedno balení čínských bezvaječných nudlí
30 dkg rajčat
20 dkg paprik
20 dkg brokolice
30 dkg čínského zelí
dva pórky.

Postup

Zeleninu nakrájíme na drobné kousky a nudle uvaříme podle návodu. Na čínské pánvi rozpálíme olej přidáme ocet a cukr. Vytvoří se karamel do kterého přidáme na proužky nakrájenou hlívu, promícháme a zvolna opékáme, potom přidáme nakrájenou zeleninu, opět promícháme a dále dusíme. Prolíváme sójovou omáčkou. a po 10 minutách přidáme uvařené nudle. Znovu lehce promícháme a opečeme. Podáváme v miskách s čínskými hůlkami.