

Čínské nudle po asijsku

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

350 g čínských nudlí

sůl

2 pórký

300 g mrkve

2 červené papriky

3 lžíce sezamového oleje

2 lžíce sójové omáčky

pepř

1 špička nože sambal oeleku

2 lžíce kešů oříšků

petrželka

Postup

Nudle uvaříme v osolené vodě dle návodu. Mrkev oloupeme a nakrájíme na kolečka, stejně i pórek, papriky na kostičky. V pánvi rozehejeme olej a za častého míchání na něm opečeme pórek a mrkev. Přilijeme sójovou omáčku a dusíme na mírném ohni asi 10 minut. Přidáme papriku, osolíme, opepříme a ochutíme sambal oelekem. Nudle scedíme, necháme okapat a vmícháme je do dušené zeleniny. Zdobíme oříšky a petrželkou.

Poznámka

Čína