



Kantonské nudle

Ingredience

vepřová panenka: **150 g**
kvalitní čínské nudle: **150 g**
bambusové výhonky: **100 g**
houby shitake: **40 g**
pórek: **10 cm**
ústřicová omáčka: **100 ml**
olej: **2 PL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Maso nakrájíme na menší kousky, houby na nudličky, pórek na kolečka, nudle uvaříme podle návodu. Maso osolíme, opeříme a orestujeme na rozehřátém oleji. Přidáme bambusové výhonky, houby a pórek a restujeme asi 3 minuty. Do pánve dáme uvařené a odkapané nudle a společně restujeme ještě asi 3 minuty...

Kantonské nudle - recept

Maso nakrájíme na menší kousky, houby na nudličky, pórek na kolečka, nudle uvaříme podle návodu.

Maso osolíme, opepříme a orestujeme na rozehřátém oleji. Přidáme bambusové výhonky, houby a pórek a restujeme asi 3 minuty. Do pánve dáme uvařené a odkapané nudle a společně restujeme ještě asi 3 minuty. Nakonec **kantonské nudle** zalijeme ústřicovou omáčkou a prohřejeme.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí