



Restované rýžové nudle

Ingredience

tenké rýžové nudle: **300 g**
kuřecí nebo krůtí maso: **150 g**
kari pasta: **1 KL**
jarní cibulka: **1 ks**
mrkev: **1 ks**
česnek - stroužky: **2 ks**
salát pak choi: **1 ks**
čerstvý zázvor: **1 cm**
rybí omáčka: **1 PL**
sezamový olej: **3 PL**
ústřicová omáčka: **2 PL**
sójová omáčka (podle chuti)
limetková šťáva

čerstvý koriandr

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Všechnu zeleninu očistíme a nakrájíme. Mrkev, pak choi a jarní cibulku na tenké nudličky, česnek a zázvor na plátky. Maso také nakrájíme na nudličky. Rýžové nudle uvaříme podle návodu na obalu. Jakmile máme nudle uvařené, rozehřejeme wok pánev. Na sezamovém oleji nejdříve asi 2 minuty osmažíme kari...

Restované rýžové nudle - recept

Všechnu zeleninu očistíme a nakrájíme. Mrkev, pak choi a jarní cibulku na tenké nudličky, česnek a zázvor na plátky. Maso také nakrájíme na nudličky. Rýžové nudle uvaříme podle návodu na obalu. Jakmile máme nudle uvařené, rozehřejeme wok pánev. Na sezamovém oleji nejdříve asi 2 minuty osmažíme kari pastu s troškou vody. Přidáme mrkev, pak choi a **restujeme asi 3 minuty**. Poté přihodíme česnek, zázvor a maso. Maso necháme zatáhnout a teprve přidáme uvařené rýžové nudle. Nudle necháme restovat a dochutíme je rybí, sójovou a ústřicovou omáčkou. Nakonec zakápneme limetkovou šťávou.

Restované rýžové nudle podáváme s čerstvým koriandrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí