



Rýžové nudle s kuřecím masem

Ingredience

rýžové nudle: **300 g**
kuřecí maso: **150 g**
jarní cibulka: **2 ks**
mrkev: **1 ks**
česnek - stroužky: **3 ks**
rybí omáčka: **1 PL**
sezamový olej: **2 PL**
ústřicová omáčka: **2 PL**
sójová omáčka
limetková šťáva
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Nudle uvaříme dle návodu na obalu. Česnek, mrkev a jarní cibulku očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Kuřecí maso nakrájíme na nudličky. Na oleji zprudka orestujeme maso. Poté jej zabalíme do alobalu a dáme stranou. Do wok pánve přidáme sezamový olej a na mírném plameni orestujeme mrkev. Poté...

Rýžové nudle s kuřecím masem - recept

Nudle uvaříme dle návodu na obalu. Česnek, mrkev a jarní cibulku očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Kuřecí maso nakrájíme na nudličky. Na oleji zprudka orestujeme maso. Poté jej zabalíme do alobalu a dáme stranou.

Do wok pánve přidáme sezamový olej a na mírném plameni orestujeme mrkev. Poté přidáme česnek, jarní cibulku a ještě lehce restujeme. Přisypeme uvažené rýžové nudle. **Restujeme asi 3 minuty**, poté přidáme rybí a ústřicovou omáčku. Důkladně promícháme. Na závěr dochutíme limetkovou šťávou a sójovou omáčkou. Nakonec vrátíme do pánve kuřecí maso.

Rýžové nudle s kuřecím masem můžeme podávat s nasekaným čerstvým koriandrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí