

# Recepty



## Smažené nudle s kuřecím masem

Ingredience

čínské nudle: **300 g**  
kuřecí prsa: **200 g**  
bambusové výhonky: **4 PL**  
jarní cibulka: **2 ks**  
sójová omáčka: **60 ml**  
olej  
sůl  
pepř

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a smícháme s trochou oleje a polovinou sójové omáčky. Necháme alespoň 2 hodiny v lednici, nejlépe však do druhého dne. Nudle uvaříme dle návodu, slijeme a propláchneme, aby se nelepily. V hlubší pánvi nebo woku rozežřejeme olej a ze všech stran...**

## Smažené nudle s kuřecím masem - recept

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a smícháme s trochou oleje a polovinou sójové omáčky. Necháme alespoň **2 hodiny** v lednici, nejlépe však do druhého dne. Nudle uvaříme

dle návodu, slijeme a propláchneme, aby se nelepily.

V hlubší pánvi nebo woku rozežřejeme olej a ze všech stran na něm **zprudka opečeme kuřecí maso**. Přidáme na proužky nakrájené cibulky a bambusové výhonky, společně orestujeme. Dále přidáme uvařené nudle a při vyšší teplotě opět restujeme. Po chvíli přilijeme druhou polovinu **sójové omáčky** a ještě chvíli opékáme.

**Smažené nudle s kuřecím masem** můžeme podávat i posypané sezamovými semínky nebo nadrobno nakrájeným koriandrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí