

Čínské nudle s lilkem a kuřecím



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/cinske-nudle-s-lilkem-a-kurecim>

Příprava

Kuřecí maso nakrájíme na menší kostičky, osolíme, opeříme a necháme chvíli v chladu. Lilek také nakrájíme na kostičky, dáme do misky, osolíme a necháme chvíli stát (vypotit). Nudle ve větší nádobě zalijeme vařící vodou, přiklopíme a necháme změkhnout podle návodu asi 3-5 minut. Na pánvi si rozežřejeme rostlinný olej a opečeme na něm kuřecí kousky. Lilek vyklopíme z misky, dobře vymačkáme a přihodíme do pánve k masu. Oboje restujeme doměkka, nakonec přidáme nasekanou bílou část póru, necháme jen chvilku opéct a vše promícháme s hotovými nudlemi. Na talíři pokrm posypeme zelenou částí póru, nakrájenou na jemné proužky a můžeme podávat. Podáváme jako rychlou a lehkou večeři.



Ingredience

- ✓ 2-3 ks kuřecí prsa
- ✓ 1 menší lilek
- ✓ 1 menší pórek
- ✓ 1 menší lžička pepře
- ✓ 2 lžičky soli
- ✓ 1 balení čínských nudlí (4 kostičky)

Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Zelenina, Rychlovka, Hlavní chod