

# Singaporské nudle



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 35min , Porce: 2

**1057** kalorií , **12 g** cukrů , **16 g** tuků , **70 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/singaporske-nudle>

## Příprava

Polovinu chilli papričky nakrájíme na kolečka, zbytek nadrobno. Mrkev nakrájíme na tenké nudličky. Ve woku rozpálíme olej. Přidáme zázvor, nasekanou chilli papričku, utřený česnek, nakrájené jarní cibulky a po minutě i kari koření. Poté sójovou a Teriyaki omáčku, krevety a šunku a smažíme 2 minuty. Poté přidáme zbylou nakrájenou zeleninu a vařené nudle. Smažíme asi minutu. Podáváme posypané koriandrem.



### Tip k receptu

Mrkve můžeme nahradit dvěma cuketami. Krevety nám postačí maličké, které se dají v mražené podobě koupit v každém supermarketu.

## Ingredience

- ✓ 3 mrkve
- ✓ 2 lžičky slunečnicového oleje
- ✓ 1 lžice zázvoru
- ✓ 1 chilli paprička
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 6 ks jarní cibulky
- ✓ 1,5 lžice kari koření
- ✓ 2 lžice sójové omáčky
- ✓ 1 lžice omáčky Teriyaki
- ✓ 150 g krevet
- ✓ 100 g šunky
- ✓ 2 hrstě fazolových klíčků
- ✓ 2 lžice koriandru
- ✓ 200 g nudlí

## Kategorie

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

