

# Smažené nudle s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- **podle chuti**
- sójová omáčka 1 ks
- sůl 1 ks
- kari koření 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- **směs**
- česnek 6 stroužek
- cibule 3 ks
- mrkev 2 ks
- celer 0.25 ks
- kuřecí prsa 400 g
- vietnamské nudle 0.5 balení
- pórek 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Vietnam

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Nudle dáme vařit do vody s 1 lžící soli a trochou oleje, můžeme přidat kostku masoxu. Mezitím nakrájíme zeleninu na nudličky. Stejně tak nakrájíme maso podél vláken na nudličky a osolíme.

Uvařené nudle slijeme, necháme okapat. Rozpálíme olej, nejlépe na woku, přidáme maso a kari koření. Až se maso zatáhne, přidáme zeleninu, kterou chvíli necháme osmahnout.

Jakmile bude zelenina lehce osmažená, přidáme nudle. Mícháme a přehazujeme a přidáváme sójovou omáčku. Jakmile se dávka omáčky odpaří, přidáme další omáčku, dokud vše nebude přiměřeně osmahnuté. Omáčku stříkáme z láhve pod nudle, ale nepřeháníme to. Potom už jen stačí podávat.

Smažené nudle s kuřecím masem je vhodné podávat s vietnamskou omáčkou, ovšem jsou dobré i s tatarkou.