

# Asijské nudle

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** Suzannka



Autor: adminrecepty

## Suroviny

**Porce:** 3

- Kuřecí prsa 3 ks
- Asijská zelenina 1 balení
- Čínské nudle 250 g
- Olej 4 lžíce
- Sójová omáčka 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Chilli 1 špetka

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Nudle uvaříme podle návodu na obalu, scedíme a necháme okapat. Omyté a osušené maso nakrájíme na kostičky a smícháme se sójovou omáčkou. Na oleji opékáme. Až se maso zatáhne (zbělá) posypeme solí a chilli. Smažíme dál do zezlátnutí masa. Pak přisypeme zeleninu a podlijeme trochou vody, dusíme dokud se voda nevyvaří. Nasypeme na pánev scezené nudle, prohřejeme a ihned podáváme.