



COOKIT.CZ
• ústřicová
omáčka •
SEFKUCHAŘEM ZA 30 MINUT

COOKIT

Udon nudle s hovězími nudličkami

v ústřicové omáče



2 PORCE



30 MINUT



UŽIJTE SI

Potřebné vybavení:

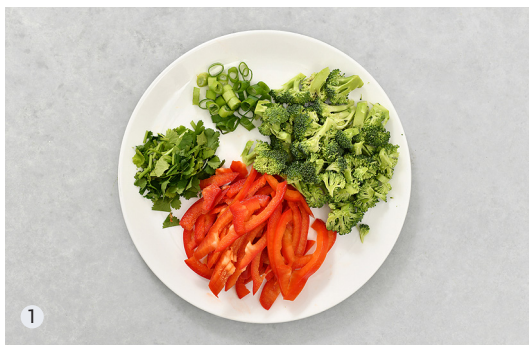
- velká pánev nebo wok
- střední hrnec
- cedník
- miska
- prkénko na krájení
- nůž
- vařečka

Seznam dodaných surovin:

- 170 g pečených nudliček z hovězí kýty
- 150 g nudlí udon
- 150 g papriky
- 100 g brokolice
- 80 g ústřicové omáčky
- 10 g rybí omáčky
- 10 g jarní cibulky
- 10 g koriandru
- 10 g tmavé sójové omáčky
- 5 g černého sezamu

Suroviny, které nejsou součástí dodávky. Použijte z vlastní spiřárny nebo si u nás objednejte.

- 50 ml rostlinného oleje
- špetka soli na dochucení



Příprava před vařením

- Papriku nakrájíme na nudličky.
- Brokolici nakrájíme na menší kousky.
- Jarní cibulku nakrájíme na kolečka.
- Koriandr nasekáme nahrubo.



Příprava zeleniny a masa

- V pánvi rozehřejeme 50 ml oleje na vysoký stupeň.
- Vložíme brokolici, papriku a opékáme 1 minutu. Ztlumíme teplotu na střední stupeň.
- Přidáme ústřicovou a rybí omáčku.
- Zamícháme a vaříme 30 sekund.
- Přidáme maso, promícháme a ohříváme 30 sekund.



Příprava před vařením

- Maso vynadáme ze sáčku, vložíme do misky a oddělíme nudličky od sebe.
- Zakapeme tmavou sójovou omáčkou.



Příprava zeleniny a masa s nudlemi

- Vypneme vařič.
- Vložíme teplé nudle po scezení a odkapání, jarní cibulku, koriandr a promícháme.
- Dle chuti dosolíme.
- Ihned servírujeme.



Příprava nudlí

- Do hrnce dáme 0,5 litru vody a přivedeme k varu.
- Vložíme nudle udon a promícháme.
- Přivedeme k varu a od bodu varu vaříme 6 minut.
- Nudle procedíme a necháme odkapat.



Servírování

- Servírujeme v misce nebo na talíři.
- Jídlo posypeme sezamem.
- Dobrou chuť.