



COOKIT.CZ
• hoi sin
omáčka •
• ŠEFKUCHAŘEM ZA 30 MINUT •

COOKIT

Udon nudle hoi sin

s vepřovým masem



2 PORCE



30 MINUT



UŽIJTE SI

Potřebné vybavení:

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

Seznam dodaných surovin:

- 200 g pečených nudliček z vepřové krkovičky
- 150 g nudlí udon
- 100 g mrkve
- 70 g hoi sin omáčky
- 50 g pórků
- 40 g řapíkatého celeru
- 20 g jarní cibulky
- 5 g černého sezamu

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

- 50 ml rostlinného oleje
- špetka soli na dochucení



Příprava před vařením

- Řapíkatý celer nakrájíme na plátky.
- Mrkev nakrájíme na nudličky.
- Jarní cibulku a pórek nakrájíme na kolečka.
- Maso vyndáme ze sáčku a oddělíme nudličky od sebe.



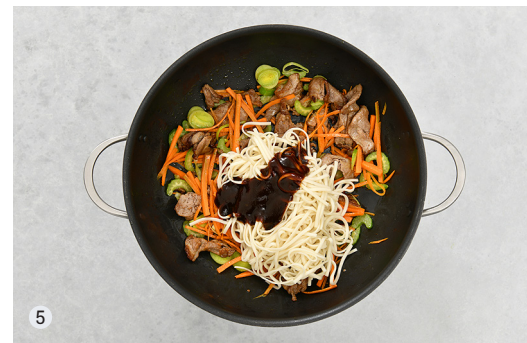
Příprava zeleniny a masa

- V pánvi rozehřejeme olej na vysoký stupeň.
- Vložíme maso a opékáme 1 minutu.
- Přidáme mrkev, celer, pórek a opékáme 30 sekund.



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.



Příprava zeleniny a masa s nudlemi

- Snížíme teplotu na střední stupeň.
- Přidáme hoi sin omáčku a nudle, důkladně promícháme.
- Přidáme jarní cibulku, promícháme a vypneme vařič.
- Dle chuti osolíme.



Příprava nudlí

- Nudle procedíme a necháme odkapat.



Servírování

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