COOKIT

Udon nudle teriyaki s vepřovým masem,

houbami shiitake a žampiony

2 PORCE | 30 MINUT | UŽIJTE SI

Potřebné vybavení:

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

Seznam dodaných surovin:

- 200 g pečených nudliček z vepřové krkovičky
- 150 g nudlí udon
- 70 g hub shiitake
- 40 g šalotky
- 30 g pórku
- 30 g žampionů
- 20 g omáčky teriyaki
- 15 g sezamového oleje
- 10 g rybí omáčky
- 5 g černého sezamu

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

- špetka soli na dochucení

Příprava před vařením

- Pórek nakrájíme na tenké plátky.
- Shiitake a žampiony nakrájíme na menší kousky.
- Šalotku nakrájíme na nudličky.
- Maso vyndáme ze sáčku a oddělíme nudličky od sebe.
- Odměříme si 100 ml vody.

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.
- Pak nudle procedíme a necháme odkapat.

Příprava hub a masa

- V pánvi rozehřejeme sezamový olej na vysoký stupeň.
- Vložíme maso a opékáme 30 sekund.
- Přidáme společně žampiony, shiitake, pórek i šalotku a opékáme 40 sekund.

Příprava hub a masa

- Snížíme teplotu na střední stupeň.
- Přidáme rybí omáčku, teriyaki omáčku, 100 ml vody a přivedeme k varu.

Příprava hub a masa s nudlemi

- Přidáme nudle, směs promícháme, přivedeme k varu a vaříme 1 minutu.
- Vypneme vařič.
- Dle chuti osolíme.

Servírování

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