

Kuřecí smažené nudličky, rýžové nudle s pórkem a jarní cibulkou

Počet porcí: 10

Ingredience:

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Kuřecí stehno vykostěné | 1500 g |
| Rýžové nudle | 1200 g |
| Pórek | 400 g |
| Jarní cibulka | 200 g |
| Olivový olej z pokrutin Sansa/Pomace | 1 dl |
| Čína /bez soli/ | 20 g |
| Solamyl | 20 g |
| Olej na smažení | |
| Ústřicová omáčka | 3 dl |
| Sůl (dle chuti) | |



Postup:

Kuřecí stehna nakrájíme na malé nudličky, okořeníme směsí Čína bez soli, dosolíme dle potřeby a lehce obalíme v solamylu. Na pánvi v horkém oleji je usmažíme do křupava.

Rýžové nudle namočíme do horké vody a počkáme cca 5 minut než změknou.

Jarní cibulku opečeme na oleji a přidáme okapané nudle. Nakonec opečeme na oleji zlehkla pórek a pokrm na talíři jím dozdobíme. Pokapeme ústřicovou omáčkou.

Tip šéfkuchaře:

Použijte na maso omáčku Teriyaki Chef Club.

Dobrou chuť přeje **Kulinářský kolektiv Vitana food service.**

Více na www.vitanafs.cz.