

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.