

Čínský salát ze skleněných nudlí

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 4

954 kalorií , **7 g** cukrů , **56 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/cinsky-salat-ze-sklenenych-nudli>

Příprava

Skleněné nudle zalijeme v hrnci vroucí vodou a necháme asi 10 minut stát. Poté je scedíme a necháme dobře okapat v sítu. Nudle nastříháme na několikacentimetrové kousky. Celerové řapíky omyjeme, očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Mrkev omyjeme, oloupeme a pokrájíme nejprve na plátky a potom na tenké nudličky. Zázvor oloupeme a najemno posekáme. Feferonku omyjeme, rozpůlíme, očistíme a nakrájíme na nudličky. Zázvor a feferonku promícháme se sherry octem, sójovou omáčkou, cukrem, pepřem a olejem. Skleněné nudle, nadrobno pokrájenou zeleninu a omáčku důkladně promícháme v míse a přikryté postavíme zhruba na 2 hodiny do chladničky. Řeřichu odstříhneme a salát jí posypeme.

Ingredience

- 100 g skleněných nudlí
- 3 řapíky celeru
- 250 g mrkve
- kousek čerstvého zázvoru
- 1 červená feferonka
- 3 lžíce sherry octa
- 2-3 lžíce sojové omáčky
- špetka cukru krupice
- bílý pepř
- vanička řeřichy
- 4 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Salát