

# Thajské nudle



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**1840** kalorií , **27 g** cukrů , **39 g** tuků , **54 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/thajske-nudle>

## Příprava

Nudle zalijeme v hrnci horkou vodou z konvice, přidáme kostku zeleninového bujonu a uvaříme doměkka. Žampiony očistíme a nakrájíme na čtvrtinky, mrkev oloupeme a nakrájíme na nudličky. Jarní cibulku opláchneme a nasekáme na kolečka. V hluboké pánvi na rozpáleném oleji osmažíme veškerou zeleninu a ochutíme ji solí, pepřem a utřeným česnekem. Přidáme slité uvařené nudle, sójovou omáčku a chilli. Zlehka promícháme, dále už nevaříme. Na závěr vmícháme nasekaný koriandr.

## Ingredience

- 400 g thajských nudlí
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 200 g žampionů
- 100 g mrkve
- 100 g jarní cibulky
- 2 lžičky tmavé sojové omáčky
- 1 stroužek česneku
- 1 špetka chilli
- špetka soli
- špetka pepře
- snítka čerstvého koriandru
- 2 lžíce oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Thajská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Hlavní chod