

Asijské rýžové nudle s kuřecím bujónem a z eleninou

Rychlý pokrm z rýžových nudlí uvařených v kuřecím vývaru s okurkou a sójovým nádechem kečupu. Hotové jídlo za pár minut, ideální na rychlou večeři.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Rychlé #AsijskáKuchyně

Alergeny: arašídy (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 10 min · Vaření 10 min Střední 2 porce 380 kcal/porce

Na porci: 9 g bílkovin 68 g sacharidů 8 g tuků

Suroviny



Lucka Vřetena rýžové těstoviny bezvaječné 300g · 300g
Potřeba: 300 g
44,90 Kč
Nejnižší cena



Vitana Tekutý bujón kuřecí 180ml · 180ml
Potřeba: 180 ml
57,90 Kč
Nejnižší cena



Machland Okurky
Potřeba: 1 ks
99,90 Kč



Heinz Kečup 1kg · 1kg
Potřeba: 2 lžíce
124,90 Kč
Nejnižší cena



Arašídy pražené nesolené 100g · 100g
Potřeba: 30 g
17,50 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat



Dobrá voda Neperlivá 2l · 2l
Potřeba: 400 ml
16,50 Kč
Nejnižší cena

Postup

1. Rýžové nudle uvařte podle návodu na obalu, poté sceďte.
2. V hrnci rozpusťte kuřecí bujón ve 400 ml vody a přiveďte k varu.
3. Okurku nakrájejte na tenké plátky nebo nudličky.
4. Do vývaru přidejte uvařené nudle a okurku, krátce prohřejte.
5. Dochuťte lžící kečupu a promíchejte.
6. Podávejte ihned teplé, případně posypané praženými arašídy.

Tip: Pro výraznější chuť přidejte trochu sójové omáčky nebo čerstvý zázvor.

Otevři recept v telefonu
Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.