



- ☐ Polévky
- ☐ Těstoviny
- ☐ Ásie
- ☐ Indie
- ☐ Česká klasika
- ☐ Jiné hlavní chody
- ☐ Dezerty

Řepínská Čína

Kačí • Řepín • 2024-01-03

Za tuhle směs by Tě v Číně sice pověsili na nejbližší bambus, ale na český vsi se po ní zapráší dřív než řekneš Bai Mei.

na 6 porcí budeš potřebovat:

- 2 balení Garden Gourmet Veggie nudliček (2x160 g) / sójové kostky / tofu kostky
- 1 středně velká cuketa
- 1 velká červená paprika
- 1 velká žlutá paprika
- 1 středně velké bílé zelí
- 2 větší mrkve
- 2 řapíky řapíkatého celeru
- 100 g arašídů (ideálně nesolených / nepražených)
- rýže
- houbová omáčka
- sojová omáčka
- solamyl
- olej
- sůl

Postup:

1. Jako první dáme do misky namočit arašidy.
2. Mrkve nakrájíme na trochu silnější kolečka. Kolečka na pánvi rychle opečeme na oleji, přidáme trochu soli. Dáme stranou.
3. Zelí rozebereme na listy, které poté nožem zbavíme tuhých středových košťálovitých částí. Poté listy nakrájíme na čtverečky. Zelí následně na pánvi osolíme a opečeme na oleji do změknutí. Nakonec přidáme lžici sojové omáčky, zamícháme a dáme také stranou.
4. Řapíky celeru nakrájíme na 0,5 cm kousky.
5. Cuketu rozpůlíme a nakrájíme na širší půlměsíčky.
6. Papriky zbavíme semínek, nakrájíme na proužky a proužky překrojíme na třetiny.
7. Na oleji začneme restovat arašidy, přidáme řapíkatý celer. Po chvíli přidáme papriky a chvíli po nich cuketu. Osolíme dle chuti.
8. Do směsi pak vrátíme stranou odložené zelí a mrkev.
9. Podle chuti přidáme sójovou omáčku.
10. V hrnku rozmícháme lžici solamylu v trošce vody a směs jí zalijeme. Ve chvíli, kdy škrob zhoustne, je zeleninová směs hotová.
11. Nakonec si vedle v pánvi osmažíme veggie nudličky ochucené lžící houbové omáčky. Omáčka je slaná, nudličky tedy není třeba solit.
12. Zeleninovou směs a nudličky pak servírujeme s rýží, čínskými hůlkami a tutorialem z Kill Billa.





[#mrkev](#) [#arašidy](#) [#Veggie](#) [#cuketa](#) [#paprika](#) [#zelí](#) [#celer](#)

[Newer](#)

[Older](#)

2024-03-11

Jiao zi (gyoza)

05 May 2025

Nudle soba s pak choi, shitake, brok...