



## Smažené nudle na thajský styl

### Ingredience

- 2 balíčky MAGGI Instantní nudle s kuřecí příchutí 59.2g
- 1 stonek jarní cibulka
- 1 střední mrkev
- 0.5 střední paprika
- 250 g kuřecí prso
- 1 ks citronová tráva
- 2 lžíce slunečnicový olej
- 20 g Limetová šťáva
- 1 stroužek česnek
- 0.5 lžička chilli
- 2 lžičky čerstvý zázvor

### Postup

1. Nudle vaříme v čisté vroucí vodě 3 minuty, poté scedte. Sáček s kořením si uschovejte pro pozdější použití.
2. Mrkev oloupeme a nakrájíme na proužky. Citronovou trávu nakrájejte na 4 velké kousky.
3. Na pánvi rozejdeme olej a kuře opečeme dozlatova. Přidejte zeleninu a pokračujte ve smažení po dobu 3 minut. Vmíchejte citronovou trávu, česnek a zázvor a opékejte další minutu až dvě.
4. Do pánve přidejte scezené nudle, chilli omáčku a špetku vroucí vody a dobře promíchejte. Navrch vsypte sáčky s kořením a za stálého míchání smažte asi 3 minuty. Přidejte sójovou omáčku a limetkovou šťávu, znovu promíchejte a poté podávejte!

Sacharidy	28.57 G
Energie	377.04 kcal
Tuky	18.73 G
Protein	23.09 G

⌚ 16 Méně

⊕ 3