

Opekané čínske ryžové rezance

Suroviny:

- 500 g kuracie prsia
- 500 g ryžové rezance
- 1 ks mrkva
- 1 ks pór (menší)
- 150 g kapusta biela hlávková
- 1 - 2 ks čili paprička
- 3 PL sójová omáčka tmavá
- 0,5 dcl olej



Príprava:

1. Ryžové rezance pripravíme podľa návodu, tie naše stačí namočiť na 20 min. do vody, scediť a vložiť na 2 minúty do horúcej prevarenej vody (nevariť) a potom precediť.
2. Kuracie mäso nakrájame na kocky, opražíme na oleji, podlejeme troškou vody a podusíme asi 7-10 minút.
3. Mrkvu a kapustu nakrájame na tenké pásiky a pór na tenké polmesiačky, čili papričku nadrobno. Asi po 7 minútach pridáme k mäsu mrkvu a papričku, a po ďalších 7 minútach pridáme kapustu.
4. Necháme vydusiť vodu a všetko ešte krátko orestujeme (aby zelenina nebol príliš mäkká ...), pridáme 2-3PL sójovej omáčky.
5. Rezance pridáme k mäsu a spolu ešte osmažíme, prípadne dochutíme sójovou omáčkou. Pri miešaní sa najlepšie osvedčili 2 vidličky (v každej ruke jedna). Každý tanier ozdobte nasekanou jarnou cibuľkou.