Houbové koření

Nudle se žampiony a zeleninou - praktický postup na 2 porce

Jedna odměřená kombinace

Směs Drana už obsahuje sůl. Základní pánev dochutí 6 g směsi, 80 ml vody a 5 ml houbové sójové omáčky. Na začátku další sůl nepřidávejte.



Suroviny pro celou pánev

SUCHÉ PŠENIČNÉ NUDLE
200 g — Vhodné na pánev.

ČERSTVÉ ŽAMPIONY
200 g — Očištěné, na plátky.

ZELÍ A MRKEV
200 + 100 g — Zelí na proužky, mrkev na nudličky.

SMĚS / VODA / SÓJA
6 g / 80 / 5 ml — Drana směs a houbová sójová omáčka.

Dále: 20 ml neutrálního oleje, 20 g jarní cibulky na kolečka, 2 nasekané stroužky česneku a 10 g oloupaného čerstvého zázvoru nastrouhaného najemno.

Nejprve opečení, potom tekuté dochucení

1 Opečte žampiony

V široké pánvi rozehřejte olej. Houby opékejte 5 až 7 minut do odpaření vody a zezlátnutí okrajů. Malou pánev nepřeplňujte; pracujte po dávkách.

2 Připravte zeleninu a nudle

Přidejte zelí s mrkví a opékejte 4 až 5 minut. Mezitím uvařte nudle v nesolené vodě podle obalu, aby byly hotové současně s pánví.

3 Prohřejte aromata a směs

Ztlumte oheň. Česnek a zázvor půl minuty míchejte. Přilijte 6 g směsi rozmíchané s 80 ml vody a 5 ml houbové sójové omáčky. Mírně vařte 2 minuty.

4 Spojte a ochutnejte

Vmíchejte scezené nudle, minutu společně prohřejte a přidejte cibulku. Suchou pánev zvlhčete lžící horké vody, přebytek krátce odpařte. Až nyní ochutnejte.

Záměny a kontrolní body

Hustší omáčka místo směsi	20 g vegetariánské omáčky + 60 ml vody místo směsi, sóji i 80 ml vody.
Slaný výsledek	Nastavte stejným neochuceným základem. Cukr sůl neodstraní.
Houby pustily vodu	Nechte ji odpařit před přidáním odměřeného dochucení.

Alergeny: pšenice v nudlích i omáčkách, sója v omáčkách; vejce u vaječných nudlí. U Drana možné stopy hořčice, lepku a celeru. Ověřte etikety. Dávka 6 g této směsi přidá přibližně 0,8 g soli, omáčka další.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.