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.

Neslaný shiitake základ

Samostatná příprava pro polévku, omáčku nebo tekutinu na rýži

10 g hub + 500 ml vody na vaření

Další studená pitná voda je potřeba na namáčení. Základ je bez soli, směsi i omáček: nejde o hotovou ochucenou polévku. Uvařené houby použijete zvlášť jako přísadu.



Namočit nestačí: houby také uvařte

1 Namáčení Houby opláchněte, v čisté nádobě ponořte do studené pitné vody. Namočte podle obalu; delší namáčení a noc patří do lednice, ne na kuchyňskou linku.

2 Vaření Slijte, namáčecí vodu zde nepoužívejte. Odstraňte tuhé konce nožek. S 500 ml čerstvé vody přiveďte k varu; pod poklicí mírně vařte asi 20 minut do měkka. Delší pokyn obalu má přednost.

3 Použití Podle potřeby přeceďte a uvařené kloboučky nakrájejte. Základ použijte rovnou místo části neslaného vývaru či vody. U rýže dodržte celkové množství tekutiny podle obalu.

Každý výrobek má jinou roli

Nejde o čtyři dávky do jedné pánve. Vyberte základní nebo alternativní variantu.



SMĚS DO ZÁKLADNÍ NUDLOVÉ PÁNVE

Drana Houbové Koření 15 g

6 g na 2 porce; obsahuje žampiony i sůl.

PRODUKT V E-SHOPU



CELÉ HOUBY PRO NESLANÝ ZÁKLAD

City Aroma Houby Shiitake 85 g

10 g předem namočit a důkladně uvařit.

PRODUKT V E-SHOPU



ALTERNATIVA MÍSTO SMĚSI I SÓJI

Dek Som Boon Houbová Vegetariánská Omáčka 300 ml

20 g + 60 ml vody místo směsi, sóji i původní vody.

PRODUKT V E-SHOPU



MALÁ DÁVKA DO ZÁKLADNÍ PÁNVE

Dek Som Boon Sojová omáčka houbová 300 ml

5 ml; nejde o neslaný vývar.

PRODUKT V E-SHOPU

Čtení etikety: směs Drana obsahuje 40 % sušených žampionů a 14 % přidané soli; výživové údaje uvádějí 13,7 g soli na 100 g. Hustší omáčka má také cukr a škrob, proto není tekutou kopií prášku.

Kontrola před použitím: namočené houby nejsou hotové k jídlu. Houby se slizkým povrchem nebo nezvyklým zápachem nepoužívejte. Omáčky obsahují sóju a pšenici; další alergeny a stopy posuzujte podle konkrétních obalů.

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