

Random Luke asian food

název	množství (na 20 porcí)	
Čínské nudle	5 kilogramy	
Maso - kuřecí, prsa	3.5 kilogramy	
Cuketa [kus]	6 kusy	
Paprika červená [kus]	4 kusy	
Mražená zelenina	4 kusy	kus = balení
Cibule červená [kus]	4 kusy	
Bujón - zeleninový	4 kusy	
Olej slunečnicový		Na smažení
Koření - gyros		
Koření - chilly mleté		

návod k přípravě

Na oleji osmažíme kuřecí maso nakrájené na nudličky a posypeme gyros kořením a chilly. Restujeme do doby, než je maso úplně hotové. Poté přidáme k masu na kostičky nakrájenou cuketu a papriku. Necháme vše společně opéct a přidáme mraženou zeleninu a cibuli nakrájenou na kolečka (půlkolečka). Celou směs přikryjeme pokličkou a necháme ještě dodělat. Mezi tím dáme vařit čínské nudle do vody s olejem a bujónem. Vodu nesmíme zapomenout osolit. Nudle potom slijeme a promícháme s masem a zeleninou.

úkoly

recept nemá úkoly