

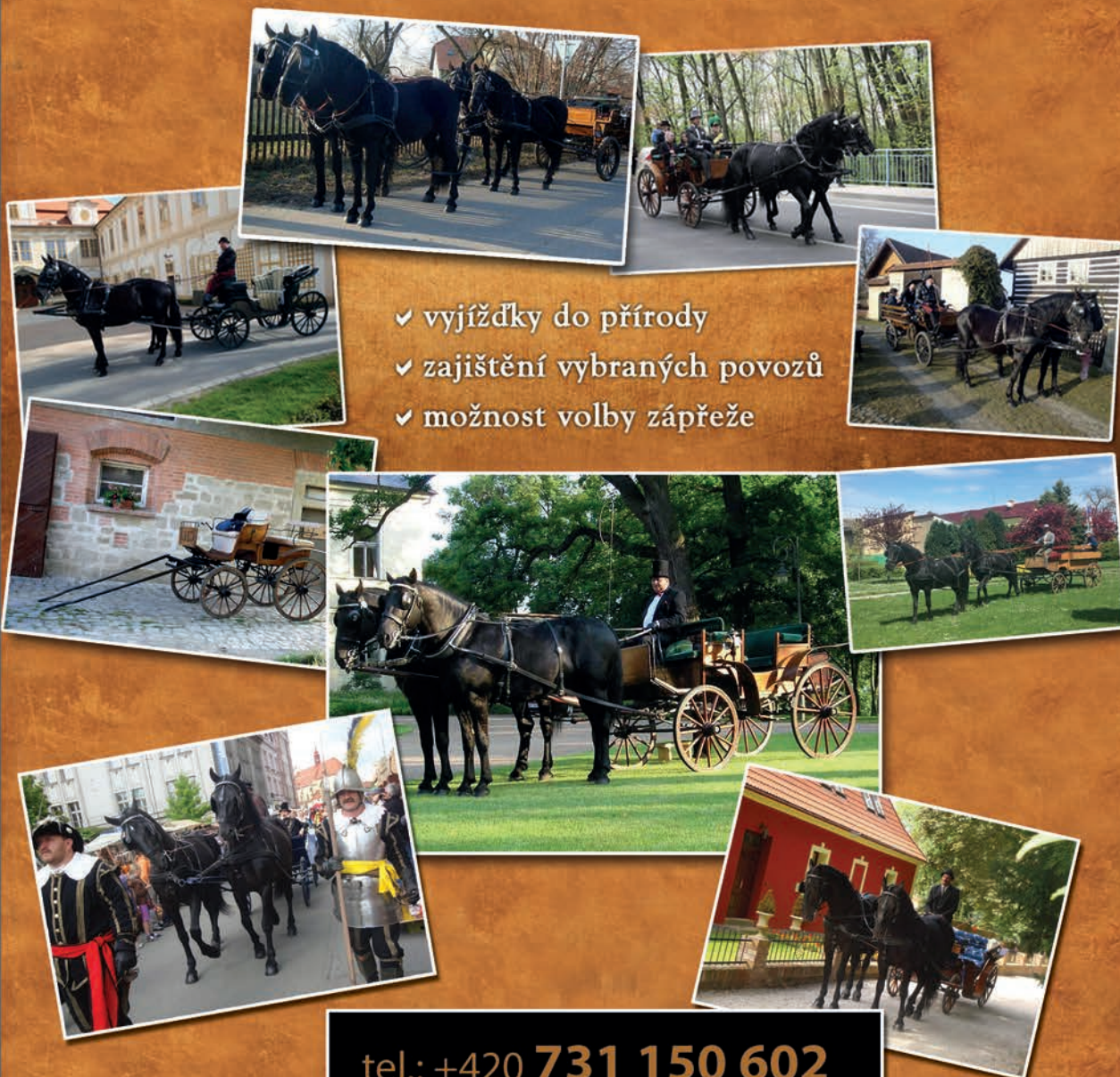
**H+H**  
Stáj Kateřina



## Využijte možnosti projížďky

### v zápřeži starokladrubskými vraníky !!!

- ✓ vyjížďky do přírody
- ✓ zajištění vybraných povozů
- ✓ možnost volby zápřeže



tel.: +420 731 150 602  
e-mail: hladik67@seznam.cz

[www.stajkaterina.com](http://www.stajkaterina.com)

[Bezhladoveni.cz](http://Bezhladoveni.cz)

**těchto výborných nudlích!**

**MNOŽSTVÍ: 4 porce**

**Ingredience**

- 480 g širokých rýžových nudlí
- 4 žampiony portobello zázvor velikosti palce 2 cibule
- 3 stroužky česneku 2 chilli papričky
- 300 g bambusových výhonků z konzervy
- 200 g přírodního tofu
- 200 g marinovaného tempehu
- 6 polévkových lžic kvalitní sójové omáčky
- 3 polévkové lžice rajčatového protlaku
- 1 kávová lžička lahůdkového droždí
- 70 g solených pražených arašídů
- 1 limetka rozkrojená na čtvrtky
- řepkový olej sůl

**Postup**

1. Cibuli, česnek i zázvor zbavte slupky a vše nakrájejte nadrobno.
2. Chilli papričky také nasekejte nadrobno.
3. Do woku nebo hlubší pánve nalijte olej. Když je rozpálený, vhodte do pánve česnek, cibuli, chilli i zázvor.
4. Žampiony nakrájejte na plátky a přihodte je do pánve.
5. Tofu a tempeh nakrájejte na drobnější kousky a také je přihodte do pánve.
6. Nyní přidejte sójovou omáčku, rajský protlak, lahůdkové droždí a vše provařte na středním stupni 5 minut.
7. Nakonec přidejte scezené bambusové výhonky.
8. Nyní dejte vařit rýžové nudle.
9. Než budou nudle uvařené, arašidy posekejte a většinu přihodte do směsi s portobello a tempehem. Trochu si však nechte na posypání nudlí.
10. Když jsou nudle uvařené, smíchejte je se směsí.
11. Při servírování nudle posypte nasekanými arašidy a přidejte čtvrtku limety. Nudle si určitě limetkou zakápněte, celé jídlo dostane intenzivnější a svěžejší chuť.