

# Curry mee s kuřecím masem a vaječnými nudlemi

Celkový čas vaření **35 min.** 15 min. Doba přípravy 20 min. Doba vaření

## INGREDIENCE

10 Porce

### Na curry mee:

<b>100 ml</b>	rostlinného oleje
<b>1 kg</b>	kuřecích prsou, nakrájených na tenké plátky
<b>30 g</b>	česneku (6 stroužků), jemně nasekaného
<b>200 g</b>	cibule, nakrájené na tenké měsíčky
<b>60 g</b>	červené kari pasty
<b>200 ml</b>	<u>Kikkoman Wok teriyaki omáčka</u>
<b>1,5 l</b>	kokosového mléka
<b>1,5 l</b>	kuřecího vývaru
<b>30 ml</b>	rybí omáčky
<b>200 g</b>	cukrového hrášku
<b>600 g</b>	vaječných nudlí (nebo rýžových nudlí)
<b>300 g</b>	mungo klíčků
<b>5</b>	vajec uvařených natvrdo, rozpuřených
<b>Ozdoba:</b>	
<b>30 g</b>	máty
<b>30 g</b>	koriandru

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

Ve velkém woku nebo hrnci rozehejte olej a kuřecí nudličky opékejte 1–2 minuty. Přidejte česnek a cibuli a opékejte další 2–3 minuty, dokud se nerozvoní. Vše přendejte do misky a dejte stranou.

### Krok 2

Do hrnce přidejte červenou kari pastu a asi 1 minutu ji restujte. Vmíchejte Kikkoman Wok teriyaki omáčku a dobře promíchejte.

### Krok 3

Přilijte kokosové mléko a kuřecí vývar a na středním plameni vařte asi 10 minut. Podle chuti dochutte rybí omáčkou.

### Krok 4

Přidejte cukrový hrášek a směs kuřete s cibulí a vařte další 3–4 minuty – cukrový hrášek by měl zůstat lehce křupavý.

### Krok 5

Nudle uvařte zvlášť podle návodu na obalu. Rozdělte je do misek a zalijte horkým vývarem s kuřetem a cukrovým hráškem. Do každé misky přidejte mungo klíčky a půlku vařeného vejce. Hotové curry mee ozdobte mátou a koriandrem.