

# Vietnamské rýžové nudle s tofu a mrkví

Celkový čas vaření **25 min.** 15 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

## INGREDIENCE

10 Porce

**Na pokrm:**

- 1,5 kg** rýžových nudlí,  
uvařených a zchladlých
- 100 ml** řepkového oleje
- 600 g** uzeného tofu,  
nakrájeného na kostky  
(cca 1 × 1 cm)
- 30 g** česneku, jemně  
nasekaného
- 500 g** mrkve, nakrájené na  
tenké hranolky
- 300 g** cukrového hrášku
- 500 ml** Kikkoman Sezamová  
omáčka
- 200 g** okurky, podélně  
rozpůlené a nakrájené na  
plátky

**Ozdoba:**

- Jarní cibulka, zelená část,  
nahrubo nasekaná
- 30 g** listů koriandru
- 25 g** černých sezamových  
semínek
- 25 g** bílých sezamových  
semínek, opražených
- 10** dílků limetky

## POSTUP PŘÍPRAVY

**Krok 1**

Na pánvi rozehřejte řepkový olej a tofu smažte 2–3 minuty, dokud nezezlátnou. Přidejte česnek, mrkev a cukrový hrášek a smažte další 2–3 minuty, dokud zelenina mírně nezměkne, ale zůstane křupavá.

**Krok 2**

Přidejte nudle a Sezamovou omáčku Kikkoman a dobře promíchejte, aby byly všechny suroviny rovnoměrně obalené.

**Krok 3**

Vmíchejte plátky okurky. Rozdělte do misek, ozdobte jarní cibulkou a koriandrem, posypte sezamovými semínky a podávejte s dílky limetky.