



Maggi

## Udon s hubami a teriyaki

### Ingrediencie

- 400 g bravčové rebrá
- 355 g Maggi Omáčka Teriyaky na japonský spôsob 355g
- 200 g cibuľa
- 10 g mladá karotka
- 150 g Huby, shiitake, surové
- 400 g čínske rezance
- 2 lyžice olej
- 15 g sezamové semienka
- 3 lyžice jarná cibuľka

### Postup

1. Bravčovú panenku nakrájajte na tenké prúžky.
2. Cibuľu nakrájajte na tenké prúžky, mrkvu na kocky a očistite a nakrájajte huby shiitake (menšie môžete nechať celé).
3. Uvarte rezance udon podľa návodu na obale a potom sced'te.
4. Vo woku alebo hlbokoj panvici rozohrejte olej a opečte mäso dozlatista.
5. Pridajte cibuľu, mrkvu a huby a krátko orestujte.
6. Zalejte omáčkou Teriyaki, znížte plameň a nechajte niekoľko minút dusiť.
7. Do omáčky pridajte uvarené rezance udon, dôkladne premiešajte a krátko prehrejte.
8. Pokrm podávajte posypaný opraženými sezamovými semienkami a nasekanou jarnou cibuľkou.

⌚ 34

⊕ 4

sacharidy	102.02 g
energie	871.18 kcal
tuky	36.8 g
proteín	31.11 g