



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **25 perc**



Elkészítés: **20 perc**



**Répási Eszter**



## HIRTELEN SÜLT KÍNAI TÉSZTA KACSAFILÉVEL

A kacsamellfilénél kevésbé zsíros kacsafilé a filéből származik: ez azt jelzi, hogy nem a mája miatt hizlalt kacsáról van szó.

### HOZZÁVALÓK

1 csomag 25 dkg-os  
tojásos kínai tészta

12 db kacsahús filé  
2 db répa  
2 ek olívaolaj  
1 evőkanál szezámolaj

1 evőkanál szójaszósz  
2 ek friss (vagy  
fagyasztott) koriander

### ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz  
Laktózmentes  
Tojást tartalmaz

- 1 Főzze meg a tésztát a csomagoláson lévő utasítás szerint. Csepegtesse le.
- 2 Hámozza és mossa meg, majd törölje meg a répát. Reszelje le.
- 3 Forrósítson fel egy wokban vagy egy serpenyőben olívaolajat. Tegye bele a filéket, és pirítsa aranyszínűre, majd adja hozzá a reszelt répát.
- 4 Öntse bele a főtt tésztát, és keverje össze. Főzze néhány percig.
- 5 Felszolgáláskor öntse rá a szezámolajat és a friss koriandert. Keverje össze, majd szolgálja fel.



**Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**



**Auchan**