

Dušené hovězí nudličky se zeleninou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 2

1545 kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Dominika Schelle

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusene-hovezi-nudlicky-se-zeleninou>

Příprava

Na směsi olivového oleje a másla zprudka krátce osmahneme na tenké nudličky nakrájené hovězí maso. Poprášíme ho sladkou paprikou a kořením (dle chuti - např. Solčankou) a podlijeme malým množstvím vody, aby se podusilo doměkka. Ke konci dušení přidáme na kousky nakrájená oloupaná rajčata a na tenké nudličky nakrájenou papriku. Vše dodusíme doměkka a nakonec vmícháme jemně nasekanou petrželku.

▣ Tip k receptu

Podáváme s rýží Basmati.



Ingredience

- 500 g hovězího masa
- olivový olej
- máslo
- 1/2 lžičky mleté sladké papriky
- 1 žlutá paprika
- 2 rajčata

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod