

# Horalské nudle



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1818** kalorií , **10 g** cukrů , **57 g** tuků , **88 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/horalske-nudle>

## Příprava

Na drobně nakrájené slanině osmahneme na plátky nakrájené houby, promícháme s uvařenými a okapanými těstovinami, ochutíme kořením, urovnáme do vymaštěného pekáče a zalijeme mlékem rozšlehaným s osolenými vejci. Upečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova.

## Ingredience

- 300 g těstovin
- 200 g čerstvých hub
- 120 g slaniny
- 1,5 l mléka
- 4 vejce
- 1 lžíce tuku
- 2 špetky soli
- troška pepře

## Kategorie

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