

# Hovězí nudličky na rajčatech se šunkovou rýží



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1064 kalorií , 0 g cukrů , 52 g tuků , 90 g bílkovin

Autor: Bob

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-nudlicky-na-rajcatech-se-sunkovou-ryzi>

## Příprava

Na sádle osmahneme cibulku nakrájenou na kostičky, přidáme nakrájenou papriku a chvíli smažíme. Zaprášíme mletou paprikou, která nám tak trošku vše obarví do červena až hněda. Přidáme na tenké nudličky nakrájené hovězí, promícháme, vše jemně osolíme, opepříme, okmínujeme a přidáme postupně vše koření a zalijeme troškou vody. Dusíme. Dochucujeme worcestrem a maggi. Podléváme stále dle potřeby. Když už je maso měkké, přidáme rajská jablíčka a dochutíme smetanou. Jako přílohu podáváme vařenou rýži, která je spolu s nakrájenou šunkou a s kukuřicí pěkně smíchána. Na zdobení je možno použít cokoli (okurku, rajče, kápii). Dobrou chuť!

## Ingredience

- ✓ 0,5 kg hovězího zadního
- ✓ 100 g šunky
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 zelená paprika (kapie)
- ✓ 1-2 sáčky předvařené rýže
- ✓ 0,1-0,2 l smetany na zahuštění
- ✓ 2 lžíce sádla nebo jiného tuku
- ✓ maggi
- ✓ Worcesterská omáčka
- ✓ mletá paprika
- ✓ oregano
- ✓ mletý pepř
- ✓ sůl
- ✓ 3 rajčata (mohou být i sterilovaná)
- ✓ mražená nebo sterilovaná kukuřice
- ✓ salátová okurka na dozdobení
- ✓ kmín

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Rodina, Hlavní chod

