

# Kolínkoto



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**2987** kalorií , **27 g** cukrů , **107 g** tuků , **97 g** bílkovin

**Autor:** Jana Smidži

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kolinkoto>

## Příprava

Maso nakrájíme na drobné kousky, osolíme a opepříme. Na oleji osmahneme do sklovita cibuli, pak přidáme maso. Zastříkneme troškou vody a dusíme skoro do měkka. Pak přilijeme worcesterovou omáčku, sójovou omáčku a dodusíme. Nakonec vmícháme nasekanou petrželovou nať. Těstoviny uvaříme dle návodu a vmícháme do masa.

### Tip k receptu

Je to něco jako rizoto, ale překvapivě dobré. Je výborné i ohřáté třeba druhý den.

## Ingredience

- 1/2 kg těstovin (nejlépe kolínka)
- 300 g vepřového masa (plecko)
- 300 g cibule
- sůl
- pepř
- 3-4 lžíce worcesterové omáčky
- 1-2 lžíce sójové omáčky
- 1 hrst petrželové natě
- 2 lžíce rostlinného oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

