

Krůtí nudličky Peloponés



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

847 kalorií , 1 g cukrů , 40 g tuků , 111 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-nudlicky-pelopones>

Příprava

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme, přisypeme oregáno, zalijeme citronovou šťávou a necháme asi hodinu odležet v chladu. Na pánvi rozežřejeme olej, přihodíme nudličky a česnek nasekaný nadrobno. Maso necháme restovat doměkka. Hotové maso na talíři posypeme strouhaným sýrem a ihned podáváme.



Tip k receptu

Jako příloha se hodí hranolky nebo opečené brambory a zeleninový salát.

Ingredience

- ✓ 400 g krůtích prsou
- ✓ sůl, pepř a oregáno
- ✓ šťáva z jednoho citronu
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 100 g strouhaného sýra
- ✓ 2 lžíce olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

