

# Krútí nudličky s uzenou krkovičkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

675 kalorií , 0 g cukrů , 42 g tuků , 48 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-nudlicky-s-uzenou-krkovičkou>

## Příprava

Krútí maso a uzenou krkovičku nakrájíme na nudličky. Ve vodě rozmícháme škrob, sójovou a worčestrovou omáčku. V pánvi na rozehrátém oleji orestujeme masové nudličky. Jakmile začnou červenat, tak přidáme nakrájenou uzenou krkovičku a ještě chvíli opékáme. Směs na pánvi posypeme kořením, zamícháme a zalijeme připravenou zálivkou. Šťávu krátce provaříme do požadované hustoty a odstavíme. Podáváme s hranolky, nebo americkými brambory, tatarskou omáčkou a zeleninovou oblohou.



### Tip k receptu

Koření na kuře - použila jsem koření na přípravu drůbeže.



## Ingredience

- ✓ 250 g krutích prsou
- ✓ 50 g uzené krkovičky (plátky)
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1/2 - 1 lžička koření na kuře
- ✓ Zálivka -100 ml vody
- ✓ 1 lžička kukuřičného škrobu
- ✓ 1 lžička sojové omáčky
- ✓ 1 lžička worcesterské omáčky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod