

# Krůtí nudličky s uzeným masem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 40min , Porce: 2

**421** kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **65 g** bílkovin

**Autor:** Jana Smidži

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kruti-nudlicky-s-uzenym-masem>

## Příprava

Krůtí a uzené maso nakrájíme na nudličky. Ve vodě rozmícháme škrob, sójovou, worcesterovou a ústřicovou omáčku. V pánvi na rozežhátém oleji orestujeme krůtí nudličky. Jakmile začnou červenat, přidáme nudličky z uzeného masa a ještě chvíli opékáme. Směs na pánvi posypeme kořením, zlehka osolíme, promícháme a zalijeme připravenou zálivkou. Šťávu krátce provaříme do požadované hustoty a odstavíme.

### Tip k receptu

Jako příloha se hodí hranolky, americké brambory, opékané brambory, zelenina, případně tatarská omáčka.



## Ingredience

- 300 g krůtích prsou
- 150 g uzeného masa
- 1 lžička škrobové moučky
- 1 lžíce sójové omáčky
- 1 lžíce worcesterové omáčky
- 1 lžička ústřicové omáčky
- sůl
- 1 lžička Country koření
- rostlinný olej

## Kategorie

Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Labužník, Hlavní chod