

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