

# Mexické nudle



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**2081** kalorií , **15 g** cukrů , **32 g** tuků , **61 g** bílkovin

**Autor:** Mall

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mexicke-nudle>

## Příprava

Osolenou vodu přivedeme k varu, vhodíme do ní těstoviny, přidáme lžici oleje a uvaříme do měkka. Papriku nakrájíme na drobné kostičky, žampiony scedíme a nakrájíme na plátky. Stejně tak i sterilované okurky. Lžici másla rozpustíme v kastrolu nebo na pánvi, podusíme na něm papriku, zaprášíme moukou a za stálého míchání necháme pění. Potom podlijeme rajčatovou šťávou, smetanou a trochu povaříme. Ochutíme solí, chilli kořením, pepřem. Nakonec do omáčky vložíme žampiony a okurky, necháme je pořádně prohřát. Nudle na talíři přelijeme touto omáčkou.



### Tip k receptu

Podle chuti můžeme posypat strouhaným sýrem.

## Ingredience

- ✓ 500 g těstovin (široké nudle)
- ✓ 1 červená paprika
- ✓ 1 konzerva nakládaných žampionů
- ✓ 2 ks sterilovaných okurek
- ✓ 1 sklenka rajčatové šťávy
- ✓ 1 lžice oleje
- ✓ chilli koření
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 lžice hladké mouky
- ✓ 1 dcl smetany
- ✓ 1 lžice másla

## Kategorie

Obyčejný den, Mexická, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Exotika, Labužník, Hlavní chod