

# Placičky z vepřových nudliček se sušenými rajčaty



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1 dní 0h 20min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 1 dní 0h 50min , Porce: 4

**2367** kalorií , **1 g** cukrů , **180 g** tuků , **126 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/placicky-z-veprovych-nudlicek-se-susenymi-rajcaty>

## Příprava

Maso nakrájíme na opravdu malé tenké nudličky, dáme je do uzavíratelné nádoby. K masu přidáme vejce, Solamyl, omáčky, sůl, pepř, kari koření, rozetřený česnek, nadrobno nakrájenou cibuli a nasekaný pórek. Směs dobře promícháme, nádobu uzavřeme a dáme přes noc odležet do chladu. Druhý den do směsi vmícháme nadrobno nakrájená sušená rajčátka. Odebíráme vždy lžící směsi a na rozehřátém oleji smažíme menší placičky. Podáváme s bramborovou přílohou, tatarskou omáčkou a čerstvou zeleninou.

### Tip k receptu

Směs můžeme nechat klidně odležet i déle, mám zkušenost, že čím déle se odleží, tím je jídlo chutnější.

## Ingredience

- kousek zelené natě póрку
- 500 g vepřové kýty
- 2-3 vejce
- 4 lžíce Solamylu
- sůl
- pepř
- 2 lžičky kari koření
- 3 stroužky česneku
- 1 cibule
- lžíce worcesterské omáčky
- lžíce sojové omáčky
- asi 5 kousků sušených rajčat
- olej na smažení

## Kategorie

Česká, Maso, Jídlo na každý den, Hlavní chod

