

# Radoušova mlsnota



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**584** kalorií , **0 g** cukrů , **55 g** tuků , **13 g** bílkovin

**Autor:**

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/radousova-mlsnota>

## Příprava

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky, které osolíme a opeříme. Cibuli a česnek oloupeme. Cibuli nasekáme najemno, česnek prolisujeme. Papriky vyjádříme a nakrájíme na nudličky. Pórek očistíme a nakrájíme na kolečka. Slaninu nakrájíme nadrobno. Na pánev dáme rozehrát olej, orestujeme nadrobno nasekanou cibuli, přidáme anglickou slaninu, necháme trochu pustit tuk, přidáme maso, vegetu, česnek a osmažíme. Ke konci přidáme papriku a na posledních 5minut dodáme i pórek. Jako příloha jsou výborné bramboráčky.

## Ingredience

- 500 g vepřového ramínka
- 2 menší cibule
- 3 stroužky česneku
- 1-2 papriky
- 1 střední pórek
- sůl
- pepř
- 1 malá lžička Vegety
- 100 g anglické slaniny
- olej na smažení

## Kategorie

Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

