

Selské nudle s omáčkou a houbami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1027 kalorií , **0 g** cukrů , **71 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/selske-nudle-s-omackou-a-houbami>

Příprava

Slaninu nakrájíme na nudličky a dáme ji rozškvařit do hrnce, přidáme máslo, cibuli očistíme, nadrobno nakrájíme a přidáme ji na máslo ke slanině a osmahneme. Když je cibule zlatavá, přidáme na kostičky nakrájený celer a na kolečka nakrájenou mrkev. Kuře rozporcujeme, omyjeme, osolíme a vložíme do hrnce k ostatním surovinám, podlijeme vývarem a dusíme. Když je kuřecí maso skoro měkké, přidáme rajčatový protlak, podle potřeby podléváme. Houby očistíme, nakrájíme na plátky a přidáme do hrnce. Když je kuřecí maso měkké, vyjmeme ho, obereme kosti, vyjmeme zeleninu a houby a společně rozmixujeme. Poté tuto směs vložíme do přecezené šťávy, zaprášíme moukou, podlijeme, prohřejeme, ochutíme muškátovým oříškem, opepříme a osolíme. Ve vroucí osolené vodě uvaříme nudle dle návodu na obalu. Když jsou nudle měkké, promícháme je s touto omáčkou a podáváme posypané strouhaným sýrem.

Ingredience

- 1 balení nudlí
- 1 ks kuřete
- 50 g slaniny
- 1 ks celeru
- 1 ks mrkve
- 1 lžíce másla
- 100 g hub
- 1 l vývaru z kostí
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 2 lžíce hladké mouky
- 200 g Eidamu
- špetka muškátového oříšku
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod