

Vepřové nudličky na kari



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

619 kalorií , 0 g cukrů , 15 g tuků , 107 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-nudlicky-na-kari>

Příprava

Vepřovou kýtu omyjeme, osušíme a nakrájíme na malé tenké nudličky. Vložíme do mísy, přihodíme oloupanou a nakrájenou cibuli a česnek, zasypeme kari a přidáme trochu soli. Zamícháme a necháme asi 1 hodinu odležet. Poté vložíme do malého pekáčku, přidáme 2 lžíce polévkového koření, podlijeme vodou a přikryjeme alobalem. A pečeme 1 hodinu při 200°C. Poté podáváme s libovolnou přílohou, hodí se rýže, brambory, hranolky i krokety.

Ingredience

- ✓ 500 g vepřové kýty
- ✓ 2 cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 2 hrnky vody
- ✓ 1 lžíce kari koření
- ✓ sůl dle chuti
- ✓ 2 lžíce polévkového koření

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

