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 nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod