

# Vepřové nudličky s kari a pórkem



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 2

**1319** kalorií , **0 g** cukrů , **120 g** tuků , **52 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-nudlicky-s-kari-a-porkem>

## Příprava

Vepřové maso pokrájíme na nudličky. Oloupanou cibuli rozpůlíme a nakrájíme na tenké kroužky. Očištěnou a opranou papriku zbavíme semínek a pokrájíme na proužky. Pórek očistíme, opereme a pokrájíme asi na 1 cm silná kolečka, sytě zelené části do tohoto receptu nedáváme. Česnek oloupáme a jemně rozsekáme. Na hlubší pánvi rozežřejeme tuk, vložíme na něj maso a cibuli a oboje za stálého míchání a obracení zprudka osmahneme. Přidáme kari koření a necháme při nižší teplotě chvíli podusit. Pokrm musíme hlídat, kari koření nesmí ztmavnout, zhořklo by. Okořeníme zázvorem, přidáme česnek a 5 minut dusíme. Poté přidáme papriku a pórek a vše dalších 10 minut na malém plameni dusíme. Teprve teď osolíme a opeříme. Zelenina nesmí příliš změkknout, musí zůstat pevná.

## Ingredience

- ✓ 50 dkg vepřového masa, nejlépe z kýty
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 papriky
- ✓ 1 větší pórek
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1/2 lžičky kari koření
- ✓ 1/2 lžičky mletého zázvoru
- ✓ sůl dle potřeby
- ✓ troška mletého barevného pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Indická, Diabetická, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod



### Tip k receptu

Kdo má rád kombinace chutí může přidat šťávu ze dvou pomerančů.

