

Vepřové nudličky s žampiony a jarní cibulkou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 2h 40min , Porce: 4

1157 kalorií , 0 g cukrů , 68 g tuků , 119 g bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-nudlicky-s-zampiony-a-jarni-cibulkou>

Příprava

Vepřové maso si nakrájíme na nudličky, osolíme, opeříme a posypeme kari kořením. Zalijeme olejem a zakápneme sojovou omáčkou. Vše promícháme a necháme minimálně 1-2h odležet v lednici. Pak maso orestujeme. Zaprášíme solamylem a zalijeme vývarem. Necháme dusit společně se žampiony a cibulkou, kterou můžeme nahradit pórkem.



Tip k receptu

Pokud se zdá omáčka málo hustá, zahustíme ke konci instantní jíškou.

Ingredience

- ✓ 50 dkg vepřové kýty
- ✓ 10 dkg žampionů
- ✓ 4 jarní cibulky
- ✓ 500 ml zeleninového bujónu
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ kari koření
- ✓ 50 ml oleje
- ✓ sojová omáčka
- ✓ Solamyl

Kategorie

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

