

Vepřové nudličky se zelenými fazolkami



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1069 kalorií , **0 g** cukrů , **52 g** tuků , **126 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-nudlicky-se-zelenymi-fazolkami>

Příprava

Maso nakrájíme na nudličky, malé, tenké kousky. Osolíme, opeříme a promícháme se škrobem. Smažíme na rozpáleném oleji doměkka. Fazolové lusky, máme-li čerstvé, uvaříme do poloměkka v osolené vodě, slijeme a necháme zchladnout. Použijeme-li lusky z konzervy, stačí je vsypat do misky a promíchat se špetkou soli a olivovým olejem. Lusky vrstvíme na talíři na maso.

Ingredience

- ✓ 600 g vepřové kýty
- ✓ 200 g fazolek (zelených fazolových lusků)
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky černého mletého pepře
- ✓ 1/2 lžičky bramborového škrobu
- ✓ 1 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod