

Vepřové nudličky v pikantní šťávě



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 3

1023 kalorií , **0 g** cukrů , **61 g** tuků , **111 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-nudlicky-v-pikantni-stave>

Příprava

Libové vepřové (kuřecí) maso nakrájíme na delší nudličky. Osolíme, opeříme a promícháme. V misce si smícháme 3 lžíce oleje, sójovou omáčku, ústřicovou omáčku, sladkou chilli omáčku, Sambal Oelek a rozmačkaný stroužek česneku. Touto směsí přelijeme maso, promícháme a necháme alespoň hodinu rozležet (ideálně přes noc). Pak do pekáčku (remosky) dáme na drobno pokrájené cibule a na ně naložené maso. Zakryjeme a pečeme v troubě přibližně hodinu. Nemusíme ničím podlévat, cibule i maso pustí šťávu.



Tip k receptu

Jako příloha se hodí různě upravené brambory nebo rýže.



Ingredience

- ✓ 1/2 kg vepřové kýty (pečeně)
- ✓ 2 cibule
- ✓ 3 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 2 lžíce sójové omáčky
- ✓ 1 lžička ústřicové omáčky
- ✓ 1 lžíce sladké chilli omáčky
- ✓ 1 lžička sambaly (Sambal oelek)
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Exotika, Rodina, Hlavní chod