

Vepřové nudličky ve smetanovo - okurkové omáčce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1508 kalorií , **3 g** cukrů , **21 g** tuků , **155 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-nudlicky-ve-smetanovo-okurkove-omacce>

Příprava

Maso opláchneme, očistíme a nakrájíme na tenké nudličky. Mouku smícháme se solí, vegetou, pepřem, majoránkou, paprikou a nudličky v ochucené mouce obalíme. Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme maso, opražíme a podlijeme vodou. Přikryté dusíme, dle potřeby podlijeme vodou. Krátce před koncem přidáme nakrájené okurky. Do hotového masa vlijeme smetanu a za stálého míchání povaříme. Podáváme s bramborami nebo s kynutým knedlíkem.

Ingredience

- 600 g vepřové kýty
- 1 cibule
- 6-7 sterilovaných okurek
- 150 g hladké mouky
- 1 lžička Vegety
- 1/2 lžičky mleté papriky
- 1/2 lžičky majoránky
- 1/2 lžičky soli
- 1/4 lžičky barevného pepře
- 250 ml sladké smetany

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

