

Vepřové pikantní nudličky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

965 kalorií , **0 g** cukrů , **35 g** tuků , **135 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

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

Příprava

Vepřové maso nakrájíme na tenké nudličky. Vložíme je na rozpálený tuk, osolíme, opepříme a zprudka osmahneme. Vmícháme lisovaný česnek. Přidáme všechny 3 druhy omáček, podlijeme troškou vody, vsypeme hrst sušených hub a dusíme doměkka. Na závěr dochutíme příp. solí, troškou hořčice.

Ingredience

- ✓ 600 g vepřové kýty
- ✓ 1 lžíce oleje
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ troška mletého černého pepře
- ✓ 2-3 lžíce sojové omáčky
- ✓ 2 lžíce worcesterské (Worcesterové) omáčky
- ✓ 1-2 lžíce omáčky Thai Pride
- ✓ 1 lžička dijonské hořčice
- ✓ hrst sušených čínských (může i obyčejných) hub
- ✓ 2 stroužky česneku

Kategorie

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