

Vepřové řízky se širokými nudlemi



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

3397 kalorií , **24 g** cukrů , **205 g** tuků , **123 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-rizky-se-sirokymi-nudlemi>

Příprava

Maso očistíme a nakrájíme na čtyři plátky. Na okrajích je mírně nařízneme a z obou stran zlehka naklepeme. Maso poprášíme hladkou moukou a v pánvi na oleji je po obou stranách opečeme dozlatova. Osolíme, opepříme a zalijeme červeným vínem. Vše důkladně promícháme, zvýšíme teplotu a víno necháme z poloviny odpařit. Během vaření maso obracíme. Na téměř měkké maso dáme brusinkový kompot, hrnec přikryjeme pokličkou a maso necháme dusit cca 5 minut doměkka. Nudle uvaříme ve vroucí osolené vodě al dente a přecedíme. Řízky podáváme s těstovinami a zdobíme pokrájenými čerstvými bylinkami. Nudle posypeme nadrobno nakrájenou paprikou.

▣ Tip k receptu

plotu a víno necháme z poloviny odpařit. Během vaření maso obracíme.



Ingredience

- 600 g vepřové pečeně
- 1 lžíce hladké mouky
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 3 špetky soli
- 2 špetky pepře
- 120 ml červeného vína
- 4 lžíce brusinkového kompotu
- 400 g nudlí
- 1/4 ks papriky (kapie)
- 1/2 lžičky tymiánu
- 1/2 lžičky petrželové naťi

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Hlavní chod