

Široké nudle s klobásovými knedlíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brokolice 300 g
- Sůl dle chuti 5 špetka
- Česnek 1 stroužek
- Cuketa 1 ks
- Rajčata 2 ks
- Široké nudle 500 g
- Rajčatové pyré 500 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Bílá klobása 400 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici očistíme, omyjeme a rozebereme na růžice. Povaříme v osolené vodě 4 min. a zchladíme studenou vodou. Česnek oloupeme a jemně posekáme. Cukety a rajčata omyjeme, rozčtvrtíme a nakrájíme na plátky, popř. kostičky.

Nudle uvaříme podle návodu na obalu v osolené vodě. Scedíme a necháme okapat.

Pokrájenou zeleninu, brokolici a česnek osmahneme na 1 lžíci rozehřátého oleje. Přidáme rajčatové

pyré a dusíme dalších 5 min. Opeříme, podle potřeby přisolíme.

Klobásovou hmotu vymáčkeme ze střívek a vytvarujeme knedlíčky. Opečeme je ze všech stran. Smícháme s rajčatovou omáčkou a nudlemi, podáváme zdobené mátou.