

Vepřové nudličky v sladkokyselé omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 600 g
- škrobová moučka 20 g
- hladká mouka 20 g
- vejce 2 ks
- olej 6 lžíce
- **Omáčka**
- vývar 150 ml
- pórek 100 g
- zázvor 50 g
- cukr 20 g
- škrobová moučka 10 g
- bílé víno 2 lžíce
- sojová omáčka 1 lžíce
- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na rozpáleném oleji orestujeme na malé kostičky nakrájenou cibuli, na tenké plátky česnek, zázvor, na nudličky červenou papriku a pórek

2. Přidáme cukr, přilijeme bílé víno, masový vývar a sójovou omáčku
3. Škrobovou moučku rozmícháme v trošce vody, zalijeme zeleninu a za stálého míchání provaříme do zhoustnutí
4. Z vajec, hladké mouky, škrobové moučky a soli připravíme těstíčko
5. Vepřové maso nakrájené na nudličky v těstíčku obalíme a na rozpáleném oleji na mírném ohni zprudka orestujeme do měkka.

Doporučení:

- Podáváme nejlépe s těstovinami.