

Nudle s vepřovým na kari a šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vepřové plecko 1 kg
- cibule 1 ks
- sůl, pepř 1 ks
- kari koření 1 ks
- zeleninové lečo 1 ks
- šunka vcelku 200 g
- dle potřeby nudle 1 ks
- kečup 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso a šunku nakrájíme na nudličky. Posypeme kari kořením, troškou soli, pepře a přidáme lžici kečupu. Zamícháme a dáme na chvíli uležet.

Cibuli orestujeme na oleji. Přidáme naložené maso se šunkou a opekáme. Po deseti minutách přidáme 1/2 zeleninového leča a dusíme doměkka.

Podáváme s nudlemi.