

Pikantní opečené nudle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- porce vařené nudle linguine 1 ks
- vepřová kýta 200 g
- špenátové stonky (případě listový špenát) 0.5 miska
- sojová omáčka 2 lžíce
- olej, sůl, pepř mletý, kmín mletý, chilli 1 ks
- solamyl 1 lžička
- vývar 200 ml
- červená paprika 0.5 ks
- kedlubna 40 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vepřové maso opláchneme, osušíme, nakrájíme na nudličky, promícháme se lžící sojové omáčky a zatím odložíme. Papriku očistíme a opláchneme, kedlubnu oloupeme a nakrájíme na nudličky. Na pánvi rozežřejeme trochu oleje, vložíme uvařené nudle a necháme je bez míchání pomalu opékat až zespod zežloutnou a spojí se. V jiné pánvi rozežřejeme lžici oleje a připravené maso za stálého míchání prudce opečeme. Přidáme trochu soli, špetku pepře a mletého kmínu a podle chuti chilli koření. Dále přidáme špenátové stonky, papriku nakrájenou na kostičky a kedlubnu. Krátce orestujeme, podlijeme vývarem a podusíme, až zelenina i maso změkne. Směs zahustíme solamylem rozmíchaným v malém množství studené vody a krátce povaříme do

mírného zhoustnutí. Dochutíme sojovou omáčkou a případně solí. Jakmile jsou nudle dozlatova opečené a křupavé, přendáme je na talíř, nvrch rozložíme masovou směs a podáváme.