

Nudle po flocku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- olej 20 ml
- maso mleté 500 g
- koření grilovací 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- mrkev 4 ks
- těstoviny 250 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nadrobno nakrájenou cibuli osmahneme na rozehřátém oleji, vložíme mleté maso a vše orestujeme. Přidáme koření podle chuti. Když je maso měkké, dáme mrkev a vše dusíme. Mezitím ve vodě uvaříme kolínka a scedíme je. Masovou směs a těstoviny nakonec smícháme dohromady a hned podáváme.

Poznámka:

Pro obměnu přidej do masa lžici kečupu a navrch hotový pokrm ještě posypej strouhaným sýrem.