

Vepřové nudličky na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- máslo 100 g
- cukr krupice 0.5 lžička
- omáčka sojová 1 lžička
- maso vepřové 400 g
- víno červené 2 dl

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na tenké proužky. Cibuli nasekáme najemno. Česnek nakrájíme na- tenko a společně s cibulí osmažíme na oleji. Přidáme maso a dozlatova jej opečeme. Dle chuti osolíme, opepříme a zalijeme červeným vínem. Maso dusíme asi 15 minut.

Na závěr omáčku zjemníme máslem, cukrem a lžičkou sójové omáčky. Vaříme ještě pár minut. Podáváme s bramborami a červeným vínem.