

Široké nudle se slaninou a zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hlávkové zelí 1 ks
- Sádlo 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Kmín 1 ks
- Slanina 1 ks
- Cibule 2 ks
- Nudle 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Množství surovin záleží na počtu strávníků a Vaší chuti. Na lžíci sádla si osmažíme dozlatova pokrájenou cibuli. Nakrouhané zelí dáme na cibuli, podusíme s troškou vody, solí, pepřem a kmínem téměř doměkka-na skus. Slaninu pokrájíme na kostičky a necháme ji na pánvi vyškvařit dokřupava. Pokud je prorostlejší, nemusíme použít na osmažení ani tuk. Nudle si uvaříme dle návodu v osolené vodě - nerozvařit! Ve větším hrnci pak zelí, nudle i slaninu důkladně, ale zlehka promícháme, popřípadě dochutíme solí, pepřem a můžeme podávat.

Poznámka:

Zelí můžeme dusit i bez cibule. Tu můžeme osmaženou přidat před zamícháním do hrnce ke všem surovinám. Lze ji vynechat i zcela (ale to je škoda :-)).