

Česnekovo-fenyklové nakládání nudličky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 500 g
- Fenykl 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sojová omáčka 3 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Pepř mletý a sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pokrájíme na nudličky a dáme do mísy. Fenykl očistíme, pokrájíme na nudličky a přidáme k masu s nasekaným česnekem, vše zalijeme lžící oleje, sojovou omáčkou a opeříme. Promícháme, zaklopíme a necháme v chladu nejlépe do druhého dne odpočinout. Pak si na pánvi s troškou rozpáleného oleje za občasného promíchání směs osmažíme dozlatova, ke konci dochutíme dle vlastní chuti solí nebo sojovou omáčkou a podáváme. Podáváme s bramborovou přílohou nebo čerstvým pečivem.