

Čínské nudle s tlačenkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Tlačenka 200 g
- Čínské nudle 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli orestujeme na trošce oleje až zesklovatí, přidáme nastrouhanou mrkev, chvílku podusíme. Tlačenku nakrájíme na kostky a dáme na cibulový a mrkvový základ. Na mírném ohni necháme rozpustit rosol na štávu a maso. Do této směsi rozdrobíme nudle.

Je-li štávy málo, podlijeme troškou vody. Nasaklé nudle s masem moc nemícháme a opečeme dokřupava.