

Masovo-mrkvové nudličky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí prsa 200 g
- Mrkev 120 g
- Solamyl (bramborový škrob) 1 lžíce
- Kari 1.5 lžička
- Rozšlehané vejce 1 ks
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso si pokrájíme na nudličky a jemně osolíme. Oloupanou mrkev pokrájíme na plátky nebo slabé nudličky. Z vejce, kari a solamylu si umícháme kašičku, do které zamícháme nudličky masa a mrkve. Vše v kašičce dobře obalíme a dáme do chladna alespoň na dvě hodiny proležet. Na pánvi s rozpáleným olejem si masovo-mrkvovou směs orestujeme dozlatova a dokřupava, pak ještě trochu osolíme a podáváme s bramborovou přílohou nebo rýží.