

Fusilli s vepřovými nudličkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Cibule 1 ks
- Žampiony 4 ks
- Vepřová kýta 150 g
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Fusilli 200 g
- Olej 3 lžíce
- Rajský protlak 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 1 kelímek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cibuli oloupeme, překrojíme na poloviny a nakrájíme na tenčí proužky. Žampiony oloupeme, překrojíme a nakrájíme na plátky. Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky, osolíme a opepříme. Těstoviny uvaříme v osolené vodě tzv. na skus.

V hlubší pánvi rozežřejeme olej, na kterém orestujeme cibuli, přidáme vepřové nudličky a ještě mírně orestujeme. Potom přidáme nakrájené žampiony a rajčatový protlak a společně restujeme dalších asi 5 minut. Na závěr vše zalijeme smetanou a povaříme do zhoustnutí, podle chuti osolíme, opepříme.