

Vepřové nudličky se smetanou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- smetana ke šlehání 150 ml
- vepřové maso 700 g
- česnek 3 stroužek
- paprika 1 ks
- zakysaná smetana 220 ml
- hladká mouka 1.5 lžíce
- protlak 4.5 lžíce
- olej 2 lžíce
- sterilované žampiony 10 ks
- cukr 1 ks
- **podle chuti**
- mletý pepř 1 ks
- muškátový oříšek 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- voda 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hladkou mouku rozšleháme se smetanou a dáme odpočinout. Vepřové maso očistíme a nakrájíme na

nudličky. Pak je omyjeme, osušíme a okořeníme grilovacím kořením. Papriku a cibuli s česnekem očistíme a nasekáme najemno.

V hrnci rozejdeme olej. V nudličky vepřového, osolíme, opepříme a krátce osmahneme. Vsypeme cibuli, česnek a smažíme 5 minut. Přidáme protlak, papriku, scezené žampiony a smažíme 2 minuty.

Nakonec směs podlijeme vodou a vmícháme smetanu s hladkou moukou, přidáme zakysanou smetanu, špetku strouhaného muškátového oříšku, zakryjeme poklicí a dusíme 10 minut. Měkké vepřové nudličky se smetanou ochutíme cukrem a solí.

Vepřové nudličky se smetanou podáváme s přílohou podle chuti. Hodí se k nim hranolky, rýže i obyčejné brambory.