

Vepřové nudličky na hořčici

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso (krkovice, plec) 400 g
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- kremžská hořčice 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Smetana ke šlehání 1 dl
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Klobása dle chuti 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepr 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na nudličky a do mísy. Přidáme na kolečka nakrájenou cibuli plnotučnou i kremžskou hořčici a na kolečka nakrájenou klobásu. Smícháme s olejem, osolíme, opepříme a promícháme. Dáme na noc do lednice odležet.

Maso vložíme na pekáček, zalijeme asi 1dl vody, přikryjeme alobalem. Troubu rozejdeme na 250 stupňů a pečeme asi 30 minut. Poté alobal odstraníme, přidáme smetanu a ještě asi 15 minut dopékáme na stejné teplotě. Před podáváním promícháme maso se šťávou, aby se pořádně propojili chutě.

Můžeme podávat s bramborem, knedlíkem nebo rýží