

Vepřové nudličky na zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 3

- sádlo 100 g
- mražená zelenina 100 g
- masox 0.5 kostka
- cibule 1 ks
- vepřové maso 500 g
- hladká mouka 2 lžíce
- **Koření jako sůl, pepř, drcený kmín, vegetu dle chuti.**

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vepřové maso nakrájíme na nudličky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na jemno.

Jemně nakrájenou cibuli osmažíme dotmava a přidáme vepřové nudličky, osolíme, opepříme, přidáme špetku kmínu a spolu dobře orestujeme, dokud maso nepustí vlastní šťávu. Maso lehce podlijeme a dusíme pod pokličkou doměkka.

Měkké nudličky vyjmeme, základ dolijeme podle potřeby vodou. Přidáme 1/2 kostky masoxu, zahustíme hladkou moukou a necháme provařit. Šťávu scedíme do jiného kastrolu, přidáme

mraženou zeleninu a znovu provaříme a dochutíme solí, pepřem, vegetou a vložíme vepřové nudličky, necháme projít varem a odstavíme.

Vepřové nudličky na zelenině s chutnou šťávou servírujeme s dušenou kari rýží, vařenými brambory a popřípadě s těstovinou. Pokrm můžeme obohatit kyselou okurkou nebo jakýmkoliv zeleninovým salátem.