

Vepřové nudličky se žampiony a paprikou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- červená paprika 1.5 ks
- žampiony 250 g
- červené víno 2 lžíce
- vepřová kýta 500 g
- **Dle chuti Pepř, sůl a worcester** □

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso umyjeme a nakrájíme na nudličky. Osolíme, opepříme a necháme chvíli odležet. Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky, papriku nakrájíme na nudličky.

Maso zprudka osmahneme na oleji, dochutíme worcesterem, podlijeme červeným vínem a zvolna dohotovíme. V druhé pánvi krátce osmahneme žampiony, přidáme papriku a dusíme, až je paprika měkká.

Vepřové nudličky se žampiony a paprikou podáváme s brambory nebo s těstovinami.