

Hovězí nudličky s fazolkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hovězí zadní 400 g
- Zelené fazolové lusky 350 g
- Sůl 1 špetka
- Country koření 1 lžice
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno, omyté a osušené maso pokrájíme na nudličky, fazolky překrájíme na kratší kousky (jsou-li dlouhé). Na pánvi zahřejeme trošku oleje a osmažíme na něm cibuli dozlatova. Přidáme maso a za častého míchání restujeme do zhnědnutí. Osolíme, přimícháme koření, podlijeme trochou horké vody nebo vývaru a pod pokličkou dusíme doměkka. Podle potřeby podléváme. Až je maso měkké, přidáme fazolky a ještě pár minut podusíme.