

Vepřové nudličky se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 500 g
- rajčata 100 g
- hladká mouka 20 g
- bylinková lučina 60 g
- olej 3 lžíce
- paprika 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vepřovou kýtu nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme zaprášíme hladkou moukou a lehce zamícháme
2. Na rozpáleném oleji zprudka za stálého míchání nudličky masa orestujeme, přidáme na drobno pokrájenou cibuli, na proužky papriku, na kolečka rajčata, zamícháme a krátce opečeme
3. Nakonec přidáme rozdrobenou Lučinu a ještě chvilku prohřejeme.

Doporučení:

- Podáváme nejlépe s těstovinami.