

# Čínské nudle s tlačenkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Tlačenka 200 g
- Čínské nudle 1 ks
- Olej 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Cibuli orestujeme na trošce oleje až zesklovatí, přidáme nastrouhanou mrkev, chvílku podusíme. Tlačenku nakrájíme na kostky a dáme na cibulový a mrkvový základ. Na mírném ohni necháme rozpustit rosol na štávu a maso. Do této směsi rozdrobíme nudle.

Je-li štávy málo, podlijeme troškou vody. Nasaklé nudle s masem moc nemícháme a opečeme dokřupava.