Nudle s masozeleninovou směsí

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **4**

2407 kalorií , **27 g** cukrů , **93 g** tuků , **76 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: https://srecepty.cz/nudle-s-masozeleninovou-smesi

Příprava

Veškerou zeleninu postrouháme na mrkvovém struhadle. Cibuli pokrájíme najemno, celerovou nať nasekáme. Rozpustíme máslo a vše podusíme do měkka, osolíme, opepříme, občas mírně podlijeme lžící vody. Slaninu nakrájíme na kostičky a dáme rozškvařit, přidáme uvařené a okapané nudle a za stálého míchání smažíme, pak přidáme zeleninu. Vejce rozšleháme s vínem a solí a nalijeme na směs zeleniny a nudlí, mícháme a necháme vejce srazit. Klademe na talíře a posypeme nadrobno nasekaným masem.

Ingredience

- 400 g nudlí
- 50 g másla
- 100 g mrkve
- 100 g celeru
- 1 cibule
- 50 g slaniny
- hrst celerové natě
- sůl
- pepř
- 1 dcl bílého vína
- 100 g zbtyků masa
- 2 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod