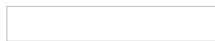


Mexické nudle



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

2081 kalorií , **15 g** cukrů , **32 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/mexicke-nudle>

Příprava

Osolenou vodu přivedeme k varu, vhodíme do ní těstoviny, přidáme lžíci oleje a uvaříme do měkka. Papriku nakrájíme na drobné kostičky, žampiony scedíme a nakrájíme na plátky. Stejně tak i sterilované okurky. Lžíci másla rozpustíme v kastrolu nebo na pánvi, podusíme na něm papriku, zaprášíme moukou a za stálého míchání necháme pěnit. Potom podlijeme rajčatovou šťávou, smetanou a trochu povaříme. Ochutíme solí, chilli kořením, pepřem. Nakonec do omáčky vložíme žampiony a okurky, necháme je pořádně prohřát. Nudle na talíři přelijeme touto omáčkou.

Tip k receptu

Podle chuti můžeme posypat strouhaným sýrem.

Ingredience

- 500 g těstovin (široké nudle)
- 1 červená paprika
- 1 konzerva nakládaných žampionů
- 2 ks sterilovaných okurek
- 1 sklenka rajčatové šťávy
- 1 lžíce oleje
- chilli koření
- sůl
- pepř
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 dcl smetany
- 1 lžíce másla

Kategorie

Obyčejný den, Mexická, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Exotika, Labužník, Hlavní chod