

# Nudle se slaninou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**2435** kalorií , **123 g** cukrů , **96 g** tuků , **73 g** bílkovin

**Autor:** Ellis

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/nudle-se-slaninou>

## Příprava

Fazolky omyjeme, odřízneme stonky a přepůlíme. Asi 2 minutky je v osolené vroucí vodě povaříme, slijeme a necháme okapat. Jestliže používáme mražené, nic s nimi neděláme. Nudle uvaříme dle návodu na obalu, aby jsme je měli tzv. na skus. Uvařené těstoviny necháme okapat a poté je promícháme s olivovým olejem. Česnek s cibulí nasekáme nadrobno. Vlašské ořechy nasekáme nahrubo. Na pánvi osmahneme anglickou slaninu, kterou jsme si nakrájeli na nudličky, společně s česnekem a cibulí. Přelijeme balsamicovým octem a smetanou a přihodíme ořechy. Vše krátce povaříme. Směs dochutíme solí a pepřem a smícháme s fazolkami. Prohřejeme a podáváme smíchané s nudlemi.



## Ingredience

- 400 g širokých nudlí
- 100 g zelených fazolek
- 1 lžička olivového oleje
- 200 g anglické slaniny
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce octa balsamico
- 250 ml smetany ke šlehání
- 20 g vlašských ořechů
- sůl a pepř dle chuti

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod