

# Vepřové nudličky se zelenými fazolkami

**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**1069** kalorií , **0 g** cukrů , **52 g** tuků , **126 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-nudlicky-se-zelenymi-fazolkami>

## Příprava

Maso nakrájíme na nudličky, malé, tenké kousky. Osolíme, opepříme a promícháme se škrobem. Smažíme na rozpáleném oleji doměkka. Fazolové lusky, máme-li čerstvé, uvaříme do poloměkka v osolené vodě, slijeme a necháme zchladnout. Použijeme-li lusky z konzervy, stačí je vsypat do misky a promíchat se špetkou soli a olivovým olejem. Lusky vrtsvíme na talíři na maso.

## Ingredience

- 600 g vepřové kýty
- 200 g fazolek (zelených fazolových lusků)
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky černého mletého pepře
- 1/2 lžičky bramborového škrobu
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce slunečnicového oleje

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod