

Drůbeží nudličky s pórkem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1092 kalorií , **0 g** cukrů , **49 g** tuků , **138 g** bílkovin

Autor: Romana Jakoubková

Odkaz: <https://srecepty.cz/drubezi-nudlicky-s-porkem>

Příprava

Bílé části pórku nakrájíme na tenká kolečka a na másle je podusíme ve vlastní šťávě.

Omyté a osušené kuřecí nebo krůtí maso nakrájíme na tenké nudličky, promícháme se solamylem a grilovacím kořením. Nudličky vložíme na rozpálený olej a prudce orestujeme ze všech stran do křupava.

Nudličky zakapeme sójovou omáčkou a vmícháme pórek. Jen krátce prohřejeme.

Ingredience

- 600 g kuřecího nebo krůtího masa
- 2 pórky
- 2 lžíce sojové omáčky
- 2 lžíce oleje
- 1 lžíce Solamylu
- 1 lžíce grilovacího koření
- 1 lžíce másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

