

Hovězí nudličky s bazalkou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1201 kalorií , **0 g** cukrů , **34 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-nudlicky-s-bazalkou>

Příprava

Maso nakrájíme na nudličky, promícháme se Solamylem, žloutky a bazalkou. Osolíme, opepříme a trochu zakápneme olejem. Necháme cca 10 minut odležet. Poté maso prudce osmahneme na oleji. Olej slijeme. Přidáme na nudličky nakrájenou papriku. Podlijeme vodou a 50 minut dusíme pod pokličkou.

Tip k receptu

Místo hovězího můžeme použít kuřecí maso.

Ingredience

- 300 g hovězího masa
- 2 papriky
- 2 lžičky Solamylu
- 2 žloutky
- 2 lžičky bazalky
- 5 lžic olivového oleje
- špetku pepře
- špetku soli
- 250 ml vody

Kategorie

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