Smaženky z polévkových nudlí

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: **2**

1052 kalorií , **0 g** cukrů , **44 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: https://srecepty.cz/smazenky-z-polevkovych-nudli

Příprava

Polévkové nudle uvaříme dle návodu. Slijeme, propláchneme studenou vodou, pokrájíme na kratší nudličky a dáme do mísy. Přidáme salám nastrouhaný na hrubém struhadle a nastrouhaný tvrdý sýr. Směs osolíme, opepříme, okořeníme grilovacím kořením, sušeným medvědím česnekem a špetkou chilli. Zalijeme rozšlehaným vajíčkem a promícháme. Do rozpáleného oleje lžící klademe hromádky, které upravíme do tvaru placiček. Smažíme po obou stranách do zlatova.

Tip k receptu

Ideální k večeři, když nám zbyly nudle od oběda. Jako příloha se hodí jakákoli zelenina.

Ingredience

- olej
- 150 g vlasových nudlí
- 100 g salámu (slaniny)
- 50 g strouhaného sýra
- sůl
- pepř
- grilovací koření
- medvědí česnek
- chilli koření
- 1 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka