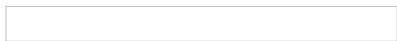


Vepřové nudličky s banány



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

265 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-nudlicky-s-banany>

Příprava

Oloupeme cibuli, nakrájíme na tenká kolečka a osmažíme do zlatova. Řízky osolíme a opepříme a nakrájíme na tenké proužky. Maso přidáme na pánev k cibuli a opékáme na mírném ohni asi 10 minut. Papriku nakrájíme na proužky. Nasypeme k masu a cibuli, promícháme, okořeníme paprikou a pepřem a pod pokličkou dusíme 5 minut. Oloupané banány nakrájíme na kolečka, přidáme na pánev, promícháme a dusíme 5 minut. Posypeme posekanou petrželovou natí.

Ingredience

- 4 ks vepřových řízků
- 2 ks cibule
- 4 ks banánů
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 4 ks paprik (2 červené, 2 zelené)
- petržel
- mletá paprika
- mletý pepř
- sůl

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod