

Vepřové nudličky s cuketou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1442 kalorií , **0 g** cukrů , **122 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Hloušková

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

Příprava

Cuketu nakrájíme na silnější nudličky a na tuku osmahneme do poloměkka. Vyjmeme a do výpeku dáme na nudličky nakrájené vepřové maso, které jsme opepřili, osolili a obalili v solamylu. Po všech stranách orestujeme. Přidáme na tenké plátky nakrájený česnek a sojovou omáčku. Promícháme s cuketou a ještě chvíli podusíme. Jako přílohu podáváme brambory.

Ingredience

- 500 g vepřového masa
- 1 cuketa
- 15 ml olivového oleje
- 1 lžíce Solamylu
- 4 stroužky česneku
- 3 lžíce sojové omáčky
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

