

# Vepřové nudličky trochu jinak



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

**462** kalorií , **12 g** cukrů , **45 g** tuků , **2 g** bílkovin

**Autor:**

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-nudlicky-trochu-jinak>

## Příprava

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Uděláme marinádu ze sojové omáčky a medu a maso na nudličky dáme do této marinády asi na hodinu odležet. Na pánev dáme olej, rozežřejeme, dáme oloupanou a nadrobno nasekanou cibuli a lehce orestujeme, přidáme naložené maso, opět krátce orestujeme, přisypeme očištěné, na plátky nakrájené žampiony a krátce dusíme. Směs osolíme, opepříme, zalijeme šťávou z mandarinek, podle potřeby podusíme ještě asi tak 20 minut a nakonec přidáme kompotované mandarinky (nerozvařit). Zamícháme, prohřejeme a podáváme. Vhodná příloha je rýže.

## Ingredience

- 400 g vepřového masa
- 250 g žampionů
- 1 cibule
- 2-3 lžičky sojové omáčky
- 1 lžíce medu
- špetka soli
- špetka pepře
- 3 lžíce oleje na osmažení
- 1 konzerva kompotovaných mandarinek

## Kategorie

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