



Pikantní vepřové nudličky

Ingredience

vepřová kýta: **300 g**
červená paprika: **1 ks**
malá cuketa: **1 ks**
větší mrkev: **1 ks**
cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **2 ks**
bramborový škrob: **1 PL**
sójová omáčka: **1 PL**
worcestrová omáčka: **1 KL**
bílé víno: **100 ml**
sezamová semínka: **2 PL**
chilli koření
olej
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Maso, papriku, cuketu, mrkev a cibuli nakrájíme na nudličky, česnek prolisujeme. Vepřové nudličky obalíme v bramborovém škrobu a na pánvi s rozehřátým olejem zprudka orestujeme ze všech stran. Do pánve přidáme cibuli, papriku a mrkev a orestujeme. Po asi 3 minutách

přidáme cuketu a česnek a opět...

Pikantní vepřové nudličky - recept

Maso, papriku, cuketu, mrkev a cibuli nakrájíme na nudličky, česnek prolisujeme. **Vepřové nudličky** obalíme v bramborovém škrobu a na pánvi s rozehřátým olejem zprudka orestujeme ze všech stran. Do pánve přidáme cibuli, papriku a mrkev a orestujeme. Po asi 3 minutách přidáme cuketu a česnek a opět orestujeme další asi 3 minuty. Zalijeme sójovou a worchestrovou omáčkou, vínem a necháme z vína **odpařit alkohol**. Dochutíme solí, pepřem a chilli kořením a dusíme doměkka.

Pikantní vepřové nudličky posypeme opraženými sezamovými semínky a podáváme s rýží.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí