

Hovězí nudličky na tymiánu s houbami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kroupy namočené přes noc scedíme a necháme povařit 15 minut ve 500 ml vody. Maso si nakrájíme na nudličky. Oloupeme cibuli a nakrájíme na kostičky, česnek nasekáme. Oloupeme mrkev a dva stonky celeru. Nakrájíme na kostičky. Do pánve dáme olej a orestujeme očištěné houby lišky obecné. Přidáme cibuli, česnek a osmahneme do zlatova. Přilijeme 100 ml vývaru (bujón+voda). Vaříme 6 minut. Přidáme kroupy a dochutíme citrónovou šťávou, solí, pepřem a okořeníme. Zahustíme jíškou. Na pánvi rozežřejeme olej a smažíme osolené a opepřené hovězí nudličky. Směs s kroupami servírujeme s nudličky a omáčkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 15 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Houby čerstvé** - 400 g
- **Citróny** - 5 g
- **Celer řapíkatý** - 50 g
- **Hovězí zadní** - 800 g
- **Pitná voda nesycená** - 700 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Tymián 10 g** - 5 g
- **Čarodějka 50 g** - 4 g
- **Jíška světlá bez lepku 250 g** - 10 g
- **Lagris pohanka loupaná 500 g** - 300 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

