Pálivé hovězí nudličky

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup přípravy

Hovězí maso nakrájíme na nudličky. Ve větší pánvi rozpalíme olej, nasypeme na něj rozkrájené maso a zprudka opečeme. Poté přidáme nakrájené chilli papričky. Maso osolíme, opepříme, zalijeme kečupem a vodou a necháme chvíli dusit. Během dušení maso podléváme malým množstvím vlažné vody a stále mícháme. Poté co maso změkne, přidáme zelené fazolky, nakrájené žampiony, papriku, cibuli, pórek a směs necháme krátce podusit. Hotovou směs dle chuti přisolíme, posypeme nasekanou kudrnkou a podáváme s dušenou rýží.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Paprika červená** - 60 g
- **Pórek** - 60 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Hovězí přední** - 500 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 100 g
- **Pálivé feferony 370 ml** - 7 g
- **Zelené fazolové lusky 1000 g** - 150 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **BIO Ketchup 530 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE