



## Ingredience

- NIKAL Balance Tmavá omáčka - silná šťáva
- NIKAL Olej na smažení a fritování
- 600 g vepřové panenky
- 200 g cukrového hrášku
- 2 malé červené cibule
- 100 g žampionů
- sůl
- čerstvě mletý pepř
- 1 čajová lžička hrubozrnné hořčice
- 50 ml smetany ke šlehání

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

**NIKAL** specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Vepřové nudličky s hráškovými lusky a červenou cibulí



recept pro 4 osoby



příprava trvá cca 40 minut

### Příprava:

600 g vepřové panenky nakrájíme na tenké proužky.

200 g hráškových lusků očistíme a vaříme ve slané vodě. Přecedíme pod studenou vodou a necháme okapat.

Oloupeme 2 malé červené cibule, přepůlíme a nakrájíme na jemné proužky. 100 g žampionů rozpůlíme nebo rozčtvrtíme (dle velikosti).

Ohřejeme 250 ml vody, přimícháme 25 g **NIKAL Balance Tmavé omáčky - silné šťávy**, přivedeme k varu a 1 minutu necháme povařit.

Na pánvi rozpálíme 2 PL **NIKAL Oleje na smažení a fritování**. Masové nudličky osolíme a oepřeme a důkladně orestujeme. Vyndáme z pánve a odložíme stranou.

V pánvi rozpálíme 1 PL **NIKAL Oleje na smažení a fritování** a cibuli s žampiony osmahneme. Zalijeme tmavou omáčkou a přimícháme 1 lžičku hrubozrnné hořčice. 3 minuty povaříme. Dodáme masové nudličky, hráškové lusky a další 3 minuty necháme vařit.

Vyšleháme 50 ml smetany a opatrně přimícháme do omáčky. Ihned servírujeme.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 18,5 g tuk • 9,6 g sacharidy • 37 g bílkoviny • 3,6 g vlákniny • Energetická hodnota 355 kcal