

# Vepřové nudličky s okurkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- zeleninový bujón 1 kostka
- cibule 2 ks
- nakládané okurky 4 ks
- vepřové maso 500 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- plnotučná hořčice 2 lžice
- worcestrová omáčka 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- hladká mouka 1 ks
- olej 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno. Na troše oleje ji osmahneme dozlatova.

Maso nakrájíme na nudličky a vložíme osmahnutou cibulku. Osolíme, opepříme, zastříkneme worcestrovou omáčkou a krátce podusíme. Zalijeme vodou podle potřeby, zahustíme moukou a provaříme. Během provaření přidáme bujón, hořčici, nakrájené okurky a znovu provaříme, dokud není

maso měkké.

Vepřové nudličky s okurkami podáváme s rýží nebo brambory.