



Halali s těstovinovými fleky a kečupovo hořčičnou omáčkou

Rychlá a hutná pochoutka z masové konzervy podávaná na fleky s pikantní omáčkou. Ideální na rychlý oběd nebo večeři.

#HlavníJídlo #Rychlé #Sytá

⌚ Příprava 10 min · Vaření 15 min Střední 👤 4 porce ≈ 35,75 Kč/porce 🔥 520 kcal/porce

Na porci: 22 g bílkovin 55 g sacharidů 24 g tuků

 **Hlavní suroviny ve slevě**
Ušetříte 45,97 Kč

188,97 Kč **143,00 Kč** -24 %

Suroviny

- | | | |
|---|--|---|
|  | Hamé Halali · 500.0 g
Potřeba: 500 g | 42,90 Kč
↓ Nejnižší cena  |
|  | ARO Těstoviny fleky bezvaječné · 500.0 g
Potřeba: 500 g | 12,90 Kč
↓ Nejnižší cena  |
|  | Fine Life Kečup jemný · 500.0 g
Potřeba: 3 lžíce | 34,90 Kč
↓ Nejnižší cena  |
|  | ARO Hořčice plnotučná · 200.0 g
Potřeba: 1 lžíce | 7,90 Kč
↓ Nejnižší cena  |
|  | Solné Mlýny Sůl kamenná s jódem · 1.0 kg
Potřeba: dle chuti | 9,50 Kč
↓ Nejnižší cena  |
|  | J.C. Horn Pepř černý mletý · 45.0 g
Potřeba: dle chuti | 34,90 Kč
↓ Nejnižší cena  |

Co ještě přidat

- | | | |
|---|---|--|
|  | Bertolli Olivový olej na smažení · 500.0 ml
Potřeba: 1 lžíce | 249,90 Kč
 |
|---|---|--|



Postup

- 1** Uvařte těstoviny fleky podle návodu na obalu ve vodě s trochou soli.
- 2** V pánvi rozehejte trochu oleje a přidejte Halali, rozpalte a promíchejte, aby se rozpustilo.
- 3** Přidejte kečup a hořčici, promíchejte a osolte a opepřete podle chuti.
- 4** Vmíchejte uvařené fleky do omáčky a krátce prohřejte.
- 5** Podávejte teplé, případně s čerstvou bylinkou.

Tip: Pro svěžejší chuť přidejte na talíř trochu čerstvého okurkového salátu.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

