



Vepřová panenka na těstovinách s kečupovou omáčkou

Rychlá večeře z vepřové panenky a bezvaječných těstovin fleky s jednoduchou kečupovou omáčkou. Sytá a snadná na přípravu.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Snadné #Maso

⌚ Příprava 10 min · Vaření 20 min Střední 👤 4 porce 🔥 520 kcal/porce

Na porci: 0 32 g bílkovin ₪ 45 g sacharidů 0 22 g tuků

Suroviny

	Metro Chef Vepřová panenka bez řetízku · 540.0 g Potřeba: 540 g	140,35 Kč 
	ARO Těstoviny fleky bezvaječné · 500.0 g Potřeba: 500 g	12,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Fine Life Kečup jemný · 500.0 g Potřeba: 150 g	34,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Solné Mlýny Sůl kamenná s jódem · 1.0 kg Potřeba: 1 čajová lžička	9,50 Kč ↓ Nejnižší cena 
	J.C. Horn Pepř černý mletý · 45.0 g Potřeba: 1/2 čajové lžičky	34,90 Kč ↓ Nejnižší cena 

Co ještě přidat

	ARO Olej olivový z pokrutin · 1.0 l Potřeba: 2 lžíce	119,90 Kč 
	on Voda neperlivá 6x1,5l · 9.0 l Potřeba: dle potřeby	74,90 Kč ↓ Nejnižší cena 

Postup

- 1** Vepřovou panenku nakrájejte na kousky, osolte a opepřete.
- 2** Na pánvi na oleji orestujte maso ze všech stran do zlatova, asi 8 minut.
- 3** Přidejte kečup a trochu vody, promíchejte a duste na mírném ohni 10 minut.
- 4** Mezitím ve vroucí osolené vodě uvařte těstoviny fleky podle návodu.
- 5** Uvařené těstoviny scelte, přidejte k masu na pánev a promíchejte.
- 6** Podávejte teplé, dochuťte solí a pepřem podle potřeby.

Tip: Můžete přidat trochu vody na zředění omáčky, pokud je příliš hustá.



Otevři recept v telefonu

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