



Vepřová plec na těstovinách s kečupovou omáčkou

Jednoduché a syté jídlo z vepřové plecky, těstovin a kečupu, které zvládnete za chvíli.

#Večeře #Snadné #Maso

⌚ Příprava 10 min · Vaření 25 min Střední 👤 4 porce ≈ 42,54 Kč/porce ⚡ 540 kcal/porce

Na porci: 0 30 g bílkovin ₴ 45 g sacharidů ⚖ 24 g tuků

 **Hlavní suroviny ve slevě**
Ušetříte 42,85 Kč

213,00 Kč **170,15 Kč** -20 %

Suroviny

- | | | |
|--|--|---|
|  | Fine Life Vepřová plec bez kosti · 520.0 g
Potřeba: 520 g | 77,95 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: 200 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

- | | | |
|--|---|---|
|  | OLEJOVÝ MLÝN PETRÁVEČ Řepkový olej smažák 750 ml · 750 ml
Potřeba: 2 lžíce | 88,48 Kč
 |
|  | on Voda neperlivá 6x1,5l · 9.0 l
Potřeba: 100 ml | 74,90 Kč
↓ Nejnižší cena  |



Postup

- 1** Vepřovou plec nakrájejte na menší kostky a osolte, opepřete.
- 2** Na oleji maso opečte ze všech stran do zhnědnutí.
- 3** Přidejte kečup a trochu vody, promíchejte a duste pod pokličkou asi 15 minut.
- 4** Mezitím uvařte těstoviny fleky ve vroucí osolené vodě podle návodu na sáčku.
- 5** Uvařené a scezené těstoviny smíchejte s masem v omáčce nebo podávejte vedle sebe.
- 6** Dochutěte solí a pepřem a podávejte teplé.

Tip: Jídlo posypte čerstvou petrželkou nebo strouhaným sýrem pro lepší chuť.



Otevři recept v telefonu

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

