



Vepřové srdce na paprice s těstovinovými fleky

Jednoduchý domácí pokrm z vepřového srdce a kečupu podávaný s bezvaječnými fleky.

#Večeře #Domácí #Sytá

⌚ Příprava 15 min · Vaření 60 min Náročné 👤 4 porce ≈ 27,24 Kč/porce ⚡ 420 kcal/porce

Na porci: 0 28 g bílkovin ₴ 45 g sacharidů 0 14 g tuků

 **Hlavní suroviny ve slevě**
Ušetříte 14,52 Kč

~~123,48 Kč~~ **108,96 Kč** **-12 %**

Suroviny

- | | | |
|---|--|---|
|  | Maso Klouda Vepřové srdce · 360.0 g
Potřeba: 370 g | 61,16 Kč
↗ Dobrá cena
 |
|  | ARO Těstoviny fleky bezvaječné · 500.0 g
Potřeba: 250 g | 12,90 Kč
↓ Nejnižší cena
 |
|  | Fine Life Kečup jemný · 500.0 g
Potřeba: 150 g | 34,90 Kč
↓ Nejnižší cena
 |

Co ještě přidat

- | | | |
|---|---|---|
|  | Cibule žlutá, síť · 1.0 kg
Potřeba: 1 ks | 19,90 Kč
 |
|  | ARO Olej olivový z pokrutin · 1.0 l
Potřeba: 2 lžíce | 119,90 Kč
 |
|  | Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1.0 kg
Potřeba: dle chuti | 36,90 Kč
 |
|  | J.C. Horn Pepř černý mletý · 45.0 g
Potřeba: dle chuti | 34,90 Kč
↓ Nejnižší cena
 |
|  | Zon Voda neperlivá 6x1,5l · 9.0 l
Potřeba: 200 ml | 79,90 Kč
 |



Postup

- 1** Vepřové srdce omyjte, zbavte přebytečného tuku a nakrájejte na tenké nudličky.
- 2** Na oleji orestujte nakrájenou cibuli do zesklivatění.
- 3** Přidejte srdce a orestujte ze všech stran.
- 4** Vmíchejte kečup, zalijte vodou tak, aby maso bylo ponořené, osolte a opepřete.
- 5** Duste pod pokrievkou na mírném ohni asi 50 minut, dokud srdce nezměkne.
- 6** Mezitím uvařte těstovinové fleky v osolené vodě podle návodu na obalu.
- 7** Fleky scedte a podávejte s omáčkou ze srdce.

Tip: Pro hladší omáčku ji na konci rozmixujte tyčovým mixérem.



Otevři recept v telefonu

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

