

Houbový rýžový nákyp



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1382 kalorií , **0 g** cukrů , **40 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbovy-ryzovy-nakyp>

Příprava

Houby nakrájíme nadrobno a podusíme na oleji doměkka. Mezitím uvaříme v osolené vodě rýži. Houby scedíme, smícháme s uvařenou rýží, nasekanou petrželí a kořením. Rozložíme na pekáček a vložíme asi na 7 minut do vyhřáté trouby. Ihned podáváme.

Ingredience

- ✓ 400 g hub
- ✓ 250 g dlouhozrné rýže
- ✓ 40 ml rostlinného oleje
- ✓ 1 lžice petržele
- ✓ špetka kmínu
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod