

# Krevetová rýže



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 2

204 kalorií , 6 g cukrů , 16 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/krevetova-ryze>

## Příprava

Rýži dáme vařit podle návodu. V pánvi rozehřejeme olej, vhodíme krevety, bílou část pórku, nakrájenou na nudličky, předem namočené čínské houby, pokrájené na menší kousky, lusky cukrového hrášku, bambusové výhonky a vše krátce restujeme, zelenina musí zůstat křupavá. Po chvíli zakapeme kečupem, sojovou omáčkou, opeříme a dochutíme solí. Hotovou směs smícháme s uvařenou rýží a můžeme podávat.



### Tip k receptu

Další varianta rychlé večeře. Do pokrmu můžeme přidat mimo krevet i směs mořských plodů.



## Ingredience

- ✓ 250 g rýže basmati
- ✓ 1 balení krevet
- ✓ 1 ks pórku
- ✓ 1 hrst čínských hub
- ✓ 1 hrst lusků cukrového hrášku
- ✓ 1 hrst bambusových výhonků
- ✓ 2 lžíce kečupu
- ✓ 2 lžíce sojové omáčky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička pepře
- ✓ 1 lžíce rostlinného oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Rychlovka, Labužník, Příloha