

Rýže s houbami a sušenými rajčátky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 2

711 kalorií , 0 g cukrů , 6 g tuků , 28 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/ryze-s-houbami-a-susenymi-rajcatky>

Příprava

Nejdříve si dáme vařit rýži podle návodu. Zatímco se rýže vaří, nakrájíme si nadrobno cibuli, pórek na nudličky a hlívu i žampióny na kostičky. Na olej dáme zpěnit cibuli, přihodíme hlívu a dusíme. Po chvíli přidáme k hlívě pórek a žampióny. Vše podusíme doměkka. Chvilí před koncem vaření osolíme, opepříme a přimícháme sušená rajčátka nakrájená na menší kousky. Do houbové směsi přidáme vařenou rýži, dobře promícháme a můžeme podávat. Na talíři posypeme hoblinkami parmazánu.

Tip k receptu

V tomto jídle nám nejvíce chutná rýže basmati.

Ingredience

- 1 šálek rýže
- 250 g hlívy ústřičné
- 250 g žampiónů
- 1 menší cibule
- kousek póruku
- několik sušených rajčátek
- sůl
- pepř
- olej
- kousek parmazánu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

