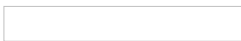


# Špenátová rýže



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**254** kalorií , **0 g** cukrů , **27 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/spenatova-ryze>

## Příprava

Cibuli nakrájíme nadrobno, olej rozpálíme v hrnci, orestujeme na něm nadrobno nakrájenou cibuli dozlatova. Když je cibule zlatavá, přidáme špenát, podlijeme troškou vody a dusíme. Když je špenát měkký, přidáme uvařenou rýži, opepříme, osolíme a necháme prohřát. Při podávání pokapeme citrónovou šťávou.

## Ingredience

- 1 balení mraženého špenátu
- 250 g rýže
- 2 ks cibule
- 4 lžíce olivového oleje
- 1/2 sklenky vody
- 2 lžíce citrónové šťávy
- špetka pepře
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Rodina, Příloha