

Těstovinová rýže s krevetami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

1033 kalorií , **0 g** cukrů , **57 g** tuků , **100 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/testovinova-ryze-s-krevetami>

Příprava

Červenou cibuli nakrájíme najemno a opečeme ji na lžici oleje. Přidáme těstovinovou rýži a zalijeme vývarem. Podle chuti dosolíme. Povaříme 5 minut. Ve zbylém oleji naložíme nasekanou jarní cibulku, šťávu a kůru z limetky a krevet. Krevety pak restujeme 4 minuty na pánvi. Ke konci přidáme hrášek a špenát. Podáváme s těstovinovou rýží posypané parmezánem.



Tip k receptu

Můžeme použít i obyčejnou rýži.

Ingredience

- ✓ 1/2 ks cibule
- ✓ 400 g těstovinové rýže
- ✓ 500 ml zeleninového vývaru
- ✓ 400 g krevet
- ✓ 100 g hrášku
- ✓ 300 g špenátu
- ✓ 80 g parmezánu
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 2 ks jarní cibulky
- ✓ 1 ks limety

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod

