

Ryža s morčacím mäsom a krevetami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Na panvici rozohrejte olivový olej a do zlatista na ňom opečte nakrájané morčacie prsia. Po dopečení ich vyberte a odložte na tanier. Na tom istom oleji opražte nakrájanú cibuľu, do zlatista. Cibuľu opekáme približne 30 minút kvôli zvýrazneniu chuti. Očistite krevety, ale šťavu z nich zachovajte. Po dosmažení cibule, pridajte do panvice podrvené zelené korenie, nasekaný cesnak (1 hlava) soľ. Pridajte morčacie prsia, šťavu z kreviet a ryžu. Duste približne 1 minútu a potom pridajte kurací vývar. Varte na miernom ohni 15 minút, pridajte krevety a poduste ešte 2-3 minúty. Ryžu ozdobte nasekanou petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 400 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Cesnak** - 20 g
- **Morčacie mäso** - 300 g
- **Olivový olej** - 100 g
- **Krevety obieleené** - 300 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1500 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Kuracie bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

