

Bylinková ryža so špargľou a strateným vajíčkom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

(Basmati) ryžu uvarte podľa návodu na obale. Keď bude uvarená, pridajte citrónovú šťavu a ocot. Uvarte vajíčka 4 ks) na stratené. V panvici rozohrejte olivový olej, pridajte špargľu, zeleninový vývar, maslo a dochuťte soľou a korením. Prikryte panvicu a varte 3 – 4 minúty. Odstráňte špargľu z panvice. Na tanier naservírujte ryžu, pridajte špargľu, vajíčko a polejte omáčkou z panvice. Podávajte.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 300 g
- **Špargľa zelený** - 250 g
- **Citróny** - 80 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 25 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Petržlenová vňať** - 5 g
- **Zeleninový bujón** - 11 g
- **Ocot Balsamico** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Rama s maslom 400 g** - 25 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

