

Ázijská firecracker ryža so šampiňónmi a kuracím mäsom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Ryžu uvarte podľa návodu na obale. Na panvici na oleji orestujte cesnak, zázvor, čili papričku a ryžu vmiešajte do panvice. Na druhej panvici na oleji osmažte nakrájané kuracie prsia, pridajte kúsok zázvoru, 100 g šampiňónov a žltú papriku. Restujte 3 – 4 minúty. Do tejto zmesi primiešajte ryžovú zmes, pridajte sójovú omáčku. Dôkladne premiešajte a podávajte posypané jarnou cibuľkou.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 350 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Zázvor čerstvý** - 10 g
- **Paprika červená chilli** - 15 g
- **Cibuľka jarná** - 40 g
- **Kuracie mäso** - 400 g
- **Šampiňóny záhradné** - 100 g
- **Med včelí kvetový** - 10 g
- **Olej slnečnicový** - 15 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Ocot** - 10 g
- **Sójová omáčka** - 40 g
- **Paprika sladká mletá** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

