

Krémová ryža s krevetami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Očistite a umyte krevety. Na panvici rozohrejte olivový olej, opražte krevety z oboch strán približne 30 sekúnd na každej strane a vyberte ich z panvice na tanier. V tej istej panvici opražte cesnak (4 strúčiky) do zlatista, pridajte cibuľu na približne 5 minút. Primiešajte ošúpané a nakrájané paradajky. Následne pridajte ryžu, poduste a zalejte rybácim vývarom. Dochuťte soľou, korením, sladkou paprikou a šafranom. Ryžu varte približne 20 minút, až kým neabsorbuje vývar. Podávajte ozdobené opraženými krevetami.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Paradajky** - 50 g
- **Cesnak** - 10 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Krevety obielené** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Šafran** - 0 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Ryža lúpaná VV 480 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

