

# Rýžové nudle s krůtím a olivami

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Krůtí prsa 600 g
- Koření adžiko 1 lžice
- Olivový olej 3 lžice
- Nakládané sušené rajčata 1 sklenice
- Široké rýžové nudle 200 g
- Lístky bazalka 1 hrst
- Zelené olivy bez pecek 1 balení

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Maso omyjeme, osušíme, nakrájíme na kousky a vložíme do velké mísy. Pak je promícháme s kořením, olivovým olejem a necháme přibližně 30 minut odležet.

Odleželé maso osmahneme na oleji v rozpálené pánvi a pak k němu přidáme na malé kousky pokrájené rajčata.

Mezitím uvaříme rýžové nudle v osolené vodě s kapkou oleje. Hotové nudle slijeme, promícháme s olejem zbylým z nakládaných rajčat a připravenou masovou směsí. Jednotlivé porce ozdobíme zelenými olivami a čerstvými lístky bazalky.