

Těstovinová rýže s řepou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Červená cibule, nasekaná 1 ks
- Uvařená červená řepa, nakrájená na kousky 250 g
- Těstovinová rýže 250 g
- Zeleninový vývar 700 ml
- Kopr 1 svazek
- Lučina 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej rozpalte v nižším širším hrnci, přidejte cibuli a opékejte ji asi 8 minut. Pak přidejte pokrájenou řepu, vsypte těstovinovou rýži, vlijte vývar a směs osolte a opepřete. Vařte zhruba 15 minut, dokud rýže neabsorbuje veškerou tekutinu. Nakonec přidejte nasekaný kopr a dochuťte. Podávejte s rozdrobenou lučinou.