

Zelenina na pánvi s rýží

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- zauzená vepřová kýta 200 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Květák 200 g
- Brokolice 200 g
- Červená cibule 1 ks
- Mražený hrášek 100 g
- Sůl a pepř - dle chuti 2 špetka
- Smetana na vaření 12% 200 ml
- Rýže 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso nakrájené na kostičky orestujeme na oleji, přidejte růžičky kvěťáku i brokolice a na kolečka nakrájenou cibuli. Podlijte troškou vody a poduste krátce doměkka, asi 10 minut. Poté vmíchejte hrášek, dochuťte solí, pepřem a zalijte smetanou. Duste další 3 minuty. Podávejte s uvařenou rýží.