

krutí pánev po chalupářsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- dlouhozrná rýže 125 g
- sůl 1 ks
- kari koření 1 ks
- olej 2 lžíce
- bílý pepř 1 ks
- žampiony 250 g
- zelená paprika 2 ks
- chalupářská omáčka 1 balíček
- smetana 50 ml

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži podusíme v osolené vodě cca 20 minut, slijeme vodu a ochutíme dle chuti kari kořením.

Krutí rízky nakrájíme na drobné nudličky, opečeme na rozpáleném oleji, osolíme a opepříme. Maso vyjmeme z pánve a necháme v teple.

Žampiony očistíme a nakrájíme na malé kousky. Papriku očistíme, vyndáme jadérka a též pokrájíme. Cibuli oloupeme a pokrájíme na kostičky.

Zeleninu podusíme na oleji doměkka. Přidáme maso a rýži. Přilijeme 200 ml vody a 50 ml smetany. Vmícháme Knorr Fix Chalupářská omáčka a necháme povařit za stálého míchání 1 minutu.