

Rýžové nudle se slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 2

- rýžové nudle 2 balíček
- slanina 50 g
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- cherry rajče 250 g
- rybí omáčka dle chuti 1 hrnek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- bazalka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rýžové nudle uvaříme podle návodu na obalu. Slaninu nakrájíme na kostičky a vyškváříme, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a plátky česneku, restujeme asi 2 min. Pak přidáme omytá rajčátka, dle chuti přidáme rybí omáčku a pepř. Restujeme ještě 5 min a na závěr přidáme nudle, důkladně vše promícháme a odstavíme. Do hotového pokrmu vmícháme nasekanou bazalku.

