

Masové nudličky v jasmínové rýži

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí maso 200 g
- Mrkev 100 g
- Pórek 100 g
- Kari 2 lžička
- Olej 1 ks
- Zeleninový vývar 1 ks
- Jasmínová rýže 200 g
- Sůl a pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Maso pokrájíme na slabé nudličky, osolíme a opepříme. Mrkev pokrájíme s pórkem na kolečka. Maso a mrkev dáme společně orestovat do rozpáleného oleje, pak přidáme pórek s rýží a ještě chvíli restujeme, nakonec vmícháme kari. Zalijeme vývarem, přivedeme k varu a vaříme do změknutí rýže, 15 - 20 minut. Podáváme dozdobené zeleninou nebo se zeleninovým salátem.

Vývaru dáváme dvakrát tolik kolik jsme měli v hrnku rýže.