

Rýžové nudle s krůtím a olivami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 600 g
- Koření adžiko 1 lžice
- Olivový olej 3 lžice
- Nakládané sušené rajčata 1 sklenice
- Široké rýžové nudle 200 g
- Lístky bazalka 1 hrst
- Zelené olivy bez pecek 1 balení

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, osušíme, nakrájíme na kousky a vložíme do velké mísy. Pak je promícháme s kořením, olivovým olejem a necháme přibližně 30 minut odležet.

Odleželé maso osmahneme na oleji v rozpálené pánvi a pak k němu přidáme na malé kousky pokrájené rajčata.

Mezitím uvaříme rýžové nudle v osolené vodě s kapkou oleje. Hotové nudle slijeme, promícháme s olejem zbylým z nakládaných rajčat a připravenou masovou směsí. Jednotlivé porce ozdobíme zelenými olivami a čerstvými lístky bazalky.