

Citronové krevety s basmati rýží

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Rýže basmati 300 g
- Cibule 2 ks
- Kurkuma 1.2 lžička
- Drůbeží vývar 700 ml
- Chilli paprička 1 ks
- Mražený hrášek 150 g
- Mražené krevety 350 g
- Máslo 1 lžíce
- Šťáva z citronu 1 ks
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme na rozpáleném oleji. Přidáme rýži a přisypeme kurkumu. Vše pořádně promícháme a zalijeme horkým drůbežím vývarem. Poté přiklopíme poklicí a dusíme zvolna přibližně 15 minut.

Chilli papričku omyjeme, podélně rozkrojíme, zbavíme semínek, nakrájíme a přidáme k rýži. Hrášek propláchneme horkou vodou a zamícháme do rýže.

Krevety propláchneme, na másle zprudka krátce opečeme, zalijeme citronovou šťávou a dochutíme solí a pepřem.