

Rýžové nudle se žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rýžové nudle 1 balení
- Čerstvé žampiony 400 g
- Mladé cibulky s natí 3 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Olej 1 ks
- Kari koření 1.2 lžička
- Drcený kmín 1.2 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rýžové nudle připravte podle přiloženého návodu. Žampiony oloupejte a nakrájejte na plátky. Vložte je do rozpáleného oleje, přidejte kari koření, kmín a chvíli smažte. Dochutěte solí a pepřem a zakryjte pokličkou a poduste je doměkka.

2. Mladou cibulku nakrájejte na tenká kolečka. Bílou část cibulky zamíchejte se lžící oleje do hotových nudlí, zelenou část si dejte stranou. Nudle rozdělte na porce, na každou dejte trochu žampionové směsi a ozdobte zelenou cibulkou.