

Rýže se slaninou a žampiony

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Uvařená rýže 300 g
- Žampiony 5 ks
- Červená paprika 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 150 g
- Máslo 1 lžíce
- Červené víno 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Vývar 200 ml
- Krémový sýr 2 ks
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Očištěné žampiony nakrájíme na plátky, oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno, anglickou slaninu nakrájíme na tenké nudličky. Na rozehřátém másle opečeme slaninu, přidáme cibuli a necháme zesklivatět. Přilijeme červené víno, zahřejeme, vmícháme nakrájené žampiony a dusíme 5 minut. Směs podlijeme vývarem, přidáme krémový sýr, osolíme, opepříme dle chuti, promícháme a už nevaříme. Nakrájené papriky na kostičky přidáme k uvařené rýži a promícháme. Naservujeme na talíře a přelijeme houbovou směsí.