Curry-rýžová polévka s kuřecími nudličkami a žampiony

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Uvaříme 60 g rýže Basmati a scedíme. Cibuli oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Celer a žampiony nakrájíme na tenké plátky. Kuřecí prsa nakrájíme na asi 1 cm velké kostky. Na pánvi rozehřejeme 1 lžíci oleje a osmažíme na něm nakrájená kuřecí prsa. Přidáme cibuli, celer, žampióny a krátce podusíme. Přidáme koření. Uvaříme 1 litr vývaru+bujón. Přidáme uvařenou rýži a rozmixujeme tyčovým mixérem. Přidáme mléko a znovu krátce povaříme. Podle chuti přidáme Indické koření. Polévku nalijeme do misek nebo do hlubších talířů a přidáme žampiony s masem. Ozdobíme jarní cibulkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 250 g
- **Cibulka jarní** - 10 g
- **Celer řapíkatý** - 80 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 200 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 150 g
- **Pitná voda nesycená** - 2000 g
- **Rýže Basmati 5 kg** - 60 g
- **Chicken masala 25 g** - 5 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE