

Rýžová vřetena s kurkumou a žampionovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rýžové těstoviny uvaříme podle návodu na obalu. Jen s tím rozdílem, že během vaření přidáme 1/2 lžičky kurkumy. Na rozpáleném oleji si zpěníme na jemno nakrájenou cibuli a osolíme. Přidáme na plátky nakrájené žampiony (čerstvých hnědých žampionů (popř. bílých)) a dle chuti mletý kmín a pepř. Houby osmahneme do měkka. Hnědé žampiony jsou mnohem rychleji hotové než bílé a chutnější, ale můžeme použít i bílé. Poté zalijeme smetanou ke šlehání a krátce povaříme. Můžeme lehce naředit vývarem a ještě krátce povařit. Pro doplnění se ideálně hodí vejce vařené natvrdo. Nakonec můžeme posypat čerstvou nakrájenou petrželkou

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Petrželová nať** - 1 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 250 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Kurkuma mletá 30 g** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Olej řepkový** - 20 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové RISOLINO Premium 300 g - FUSILLI YELLOW** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

