

Eintopf z rýžových nudlí

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli a česnek (4 stroužky) oloupeme a nakrájíme na jemno. Rajčata a cuketu na menší kousky a pórek na nudličky. Olivy můžeme buď přepůlit, nebo klidně použijeme vcelku. Do hrnce nalijeme vývar a přidáme do něj vše, kromě špenátu. Přidáme i nevařené rýžové nudle. Hrncem přikryjeme a přivedeme k varu. Když se vývar začne vařit, ztlumíme plamen, odkryjeme a vaříme 6 – 7 minut. Občas směs promícháme. Po 6 minutách přidáme hrst špenátu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Cuketa** - 120 g
- **Pórek** - 120 g
- **Česnek** - 6 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Olivy zelené** - 50 g
- **Špenátové listy** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 875 g
- **Bazalka 10 g** - 2 g
- **Oregano 10 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 250 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 20 g
- **EXCLUSIVE Sušená rajčata s bazalkou 210 ml** - 10 g
- **Rýžové nudle bezlepkové LUCKA 240 g - 1 mm vlasové 100% rýže** - 240 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

