

Rýže s pestem a sušenými rajčaty

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rýži si uvaříme, tak jak jsme zvyklí, ale osolíme jen tošku. Rajčata nakrájíme na kousky, pórek (bílou část) také. Na pánev, nebo do hrnce dáme rajčata, pórek, pesto a zakápneme olejem z rajčat. Necháme prohřát a spojit, přidáme uvařenou rýži, prohřejeme a přidáme nastrouhaný parmezán. Na talíři si můžeme sýrem ještě posypat.

Ingredience

- **Pórek** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Lagris rýže basmati 500 g** - 200 g
- **EXCLUSIVE Sušená rajčata s bazalkou 210 ml** - 30 g
- **Tesco Free From Pesto z bazalky, kešu ořechů a tofu 190 g** - 20 g

