

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 lžici oleje a osmažíme na něm nakrájená kuřecí prsa. Přidáme cibuli, celer, žampiony a krátce podusíme. Přidáme Indické koření. Uvaříme 1 litr vývaru z Univerzálního polévkového koření. 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
- **Kuřecí maso** - 250 g
- **Cibulka jarní** - 10 g
- **Celer řapíkatý** - 80 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 200 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1 l** - 150 g
- **Pitná voda nesycená 1500 ml** - 2000 g
- **Rýže Basmati 5 kg** - 60 g
- **Jedlá sůl kamenná s jodem 1 000 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový 1 000 ml** - 10 g
- **NIKAL polévka a univerzální koření 1000 g** - 20 g
- **BIO Indické koření 100 g** - 7 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

