

Rýžové penne s vepřovým minutkovým gulášem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Na rozehřátém oleji nejprve zpěníme cibuli. Poté přidáme na kostky nakrájené maso, pepř, sůl, papriku a mletý kmín. Rychle osmahneme po všech stranách, aby se maso krásně zatáhlo. Dále přidáme nakrájený pórek, trochu podlijeme a dusíme do měkka pod pokličkou. Mezi tím uvaříme rýžové penne podle návodu na obalu. Důkladně propláchneme studenou vodou a scedíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Pórek** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Paprika sladká 35 g** - 12 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 10 g
- **Vepřová krkovice** - 500 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové LUCKA 300 g - PENNE** - 300 g

