



# Kuřecí steak s houbovou omáčkou a rýží

Rychlé kuřecí steaky ochucené steak kořením s krémovou houbovou omáčkou a dlouhozrnnou rýží.

#Večeře #Snadné #Maso

⌚ Příprava 10 min · Vaření 25 min   Střední   🍴 4 porce   ≈ 42,64 Kč/porce   ⚡ 480 kcal/porce

Na porci:   0 38 g bílkovin   ₴ 42 g sacharidů   ⚡ 18 g tuků



**Hlavní suroviny ve slevě**  
**Ušetříte 53,10 Kč**

223,64 Kč **170,54 Kč** -24 %

## Suroviny



Kuřecí stehenní řízek bez kosti a kůže · 600 g  
Potřeba: 600 g

59,94 Kč  
↓ Nejlepší cena  




Kotányi Steak 40 g · 40 g  
Potřeba: 1 lžička

18,90 Kč  
↓ Nejlepší cena  




Maggi Houbový bujón v kostce 3l 60 g · 3l  
Potřeba: 1 kostka

26,90 Kč  
↘ Dobrá cena  




Alpro Rýžová alternativa smetany na vaření 250 ml · 250 ml  
Potřeba: 250 ml

34,90 Kč  
↓ Nejlepší cena  




Váš Výběr Rýže dlouhozrnná 1 kg · 1 kg  
Potřeba: 300 g

29,90 Kč  
↘ Dobrá cena  


## Co ještě přidat



Ondoliva Olivový olej na vaření a smažení 1l · 1l  
Potřeba: 2 lžice

299,90 Kč  




Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1 kg · 1 kg  
Potřeba: dle chuti

29,90 Kč  




Dobrá Voda Neperlivá 2 l · 2 l  
Potřeba: 200 ml

14,90 Kč  


## Postup

- 1** Kuřecí stehenní řízky osolte a posypte steak kořením.
- 2** Rýži uvařte podle návodu do měkka.
- 3** Řízky opečte na pánvi na oleji z obou stran do zlatova a upečeného stavu.
- 4** Do vody rozpustíte houbový bujón a přivedte k varu.
- 5** Přidejte smetanu na vaření a krátce provařte, aby vznikla omáčka.
- 6** Hotové řízky podávejte s rýží a přelité houbovou omáčkou.

---

**Tip:** Omáčku dochuťte troškou pepře nebo nejemno nakrájenou petrželkou.

---



### Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.