

Rýže se špenátem a mozzarellou

Krémová jednohrncová rýže se špenátem a tavící se mozzarellou, hotová za půl hodiny.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#HlavníJídlo #Snadné #Vegetariánské

Vegetariánské Alergeny: mléko (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 10 min · Vaření 20 min Střední 2 porce 520 kcal/porce

Na porci: 22 g bílkovin 62 g sacharidů 19 g tuků

Suroviny



Kitchin Rýže dlouhozrnná · 1 kg
Potřeba: 150 g
29,90 Kč



Galbani Mozzarella light · 125 g
Potřeba: 125 g
41,90 Kč



Agro Jesenice Špenátové listy porce · 400 g
Potřeba: 200 g
19,90 Kč
Nejnižší cena



Madeta Jihočeské máslo 82 % · 250 g
Potřeba: 20 g
54,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat



Veseta Voda neperlivá multipack (6×1,5l) · 9 l
Potřeba: 500 ml
41,90 Kč
Nejnižší cena



Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1 kg
Potřeba: 1 lžička
34,90 Kč



Benkor Pepř černý mletý · 20 g
Potřeba: špetka
28,90 Kč

Postup

1. Rýži propláchněte pod studenou vodou a nechte okapat.
2. V hrnci rozpusťte máslo, přidejte rýži a minutu za stálého míchání opékejte.
3. Zalijte 500 ml vody, osolte, přiveďte k varu, přikryjte a vařte na mírném ohni asi 15 minut.
4. Přidejte rozmražený špenát, promíchejte a nechte pár minut prohřát.
5. Mozzarellu nakrájejte na kostky, zapracujte do rýže a míchejte, dokud se nezačne tavit. Dochuťte solí a pepřem.

Tip: Pro výraznější chuť přidejte prolisovaný stroužek česneku nebo špetku muškátového oříšku.

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