



Rýžové těstoviny s hovězím bujónem a ze leninovou omáčkou Samba

Rychlé asijsky laděné jídlo z rýžových vřeten v hovězím vývaru s pikantní omáčkou.

#Večeře #Rychlé #Asijské

🕒 Příprava 10 min · Vaření 10 min Střední 👤 2 porce ≈ 89,35 Kč/porce ⚡ 420 kcal/porce

Na porci: 0 10 g bílkovin ₴ 68 g sacharidů ⚖ 12 g tuků

 **Hlavní suroviny ve slevě**
Ušetříte 13,33 Kč

192,03 Kč **178,70 Kč** **-7 %**

Suroviny

- 

Lucka Vřetena rýžové těstoviny bezvaječné 300g · 300g
Potřeba: 300 g

44,90 Kč
↓ **Nejnižší cena**
- 

Vitana Tekutý bujón hovězí 180ml · 180ml
Potřeba: 180 ml

57,90 Kč
↓ **Nejnižší cena**
- 

Hellmann's Omáčka k masu Samba 250ml · 250ml
Potřeba: 100 ml

75,90 Kč
↓ **Nejnižší cena**

Co ještě přidat

- 

Dobrá voda Neperlivá 2l · 2l
Potřeba: 1 l

16,50 Kč
↓ **Nejnižší cena**
- 

Okurka hadovka
Potřeba: 1 ks

24,90 Kč



Postup

- 1** Bujón rozpustíte v 1 litru vody a přivedete k varu.
- 2** V bujónu vaříte rýžové vřetena podle návodu na obalu, asi 4 až 6 minut.
- 3** Těstoviny scedíte, ale trochu vývaru si nechte na dolití.
- 4** Do těstovin vmíchejte omáčku Samba a trochu vývaru pro požadovanou konzistenci.
- 5** Podávejte teplé, případně s kouskem okurky jako přílohou.

Tip: Pro plnohodnotnější jídlo přidejte kousky kuřecího masa nebo restovanou zeleninu.



Otevři recept v telefonu

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

