

Šunková rýže z jedné pánve

Rychlá jednohrncová večeře s rýží, šunkou a bujónem, která se hotová za půl hodiny.

#Večeře #Snadné #JednaPánev

Příprava 10 min · Vaření 20 min | Střední | 4 porce | ≈ 27,84 Kč/porce | 480 kcal/porce

Na porci: 22 g bílkovin | 65 g sacharidů | 14 g tuků

Hlavní suroviny ve slevě
Ušetříte 9,33 Kč

~~103,18 Kč~~ **93,85 Kč** **-9 %**
za množství použité na 4 porce

Suroviny



Rýže dlouhozrnná loupaná 1kg · 1kg
Potřeba: 250 g
29,90 Kč
Nejnižší cena



Pražská šunka nejvyšší jakosti · 1 kg
Potřeba: 200 g
259,00 Kč
Dobrá cena



Vitana Tekutý bujón hovězí 180ml · 180ml
Potřeba: 90 ml
57,90 Kč
Nejnižší cena



Heinz Kečup 1kg · 1kg
Potřeba: 3 lžíce
124,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat



Cibule volná · 1 kg
Potřeba: 1 ks
24,90 Kč



Ondoliva Olivový olej vaření & smažení 1l · 1l
Potřeba: 2 lžíce
299,90 Kč



Dobrá voda Neperlivá 2l · 2l
Potřeba: 500 ml
16,50 Kč
Nejnižší cena



Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1kg · 1kg
Potřeba: 1 špetka
32,90 Kč



Černý pepř mletý 20g · 20g
Potřeba: 1 špetka
11,90 Kč
TESCO

Postup

1. Šunku nakrájejte na kostičky a cibuli nadrobno.
2. Na pánvi rozehřejte olej a krátce na něm osmahněte cibuli do změknutí.
3. Přidejte šunku a minutu opékejte, pak vmíchejte rýži.
4. Zalijte bujónem rozmíchaným s vodou, přidejte kečup, osolte, opepřete a promíchejte.
5. Přikryjte a vařte na mírném ohni asi 15 minut, dokud rýže nenasákne tekutinu.
6. Před podáváním promíchejte vidličkou a podávejte horké.

Tip: Na závěr můžete přidat hrst zmrazeného hrášku a posypat strouhaným sýrem.

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