

Rýžová směs s liškami a vepřovým masem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1217 kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/ryzova-smes-s-liškami-a-veprovym-masem>

Příprava

Rýži dáme vařit podle návodu na obalu. Mezitím si na rozehřátém oleji začneme restovat maso nakrájené na malé kostičky. Po chvíli přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, za další chvíli přihodíme lišky, směs osolíme, opepříme, přidáme lístečky tymiánu a pod pokličkou necháme chvíli dusit. Když jsou houby i maso měkké, přimícháme rajčátka překrojená na poloviny, víno a dochutíme worcestrem. Nakonec vše smícháme s uvařenou rýží.

Ingredience

- 1 hrneček směsi rýže parboiled s indiánskou rýží
- 2 šalotky
- 250 g vepřové kýty
- 300 g lišek obecných
- asi 10 cherry rajčátek
- sůl a pepř podle chuti
- asi 4 snítky čerstvého tymiánu
- 3 lžice Worcesterové omáčky
- 4 lžice bílého vína
- olivový olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Podzim, Houby, Maso, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

