# Houbový rýžový nákyp

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: **4**

**1382** kalorií , **0 g** cukrů , **40 g** tuků , **35 g** bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** https://srecepty.cz/houbovy-ryzovy-nakyp

## Příprava

Houby nakrájíme nadrobno a podusíme na oleji doměkka. Mezitím uvaříme v osolené vodě rýži. Houby scedíme, smícháme s uvařenou rýží, nasekanou petrželí a kořením. Rozložíme na pekáček a vložíme asi na 7 minut do vyhřáté trouby. Ihned podáváme.

## Ingredience

- 400 g hub
- 250 g dlouhozrnné rýže
- 40 ml rostlinného oleje
- 1 lžíce petržele
- špetka kmínu
- špetka soli
- špetka pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod