

Drůbky v rýži



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

2831 kalorií , **4 g** cukrů , **112 g** tuků , **88 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/drubky-v-ryzi>

Příprava

Očištěné drůbky nasekáme na menší kousky, které osolíme a dusíme na osmažené nakrájené cibulce s kořením. Když jsou drůbky poloměkké, přidáme vypranou rýži, nakrájené žampiony, podlijeme a vše necháme ještě dusit. Rýže musí být vláčná, ne rozvařená. Nakonec posypeme petrželkou.

Ingredience

- 300 g drůbežích drůbků
- 100 ml slunečnicového oleje
- 100 g cibule
- 400 g rýže
- 200 g žampionů
- lžíce petrželky
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod