

Rýže s kuřecím gyrosem, špenátem a mozzarellou

Jednohrncové jídlo z pánve, kde se šťavnaté kuřecí maso spojí se špenátem a rozteklou mozzarellou.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#HlavníJídlo #Snadné #ZJednéPánve

Alergeny: mléko (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 10 min · Vaření 25 min Střední 2 porce 640 kcal/porce

Na porci: 42 g bílkovin 72 g sacharidů 19 g tuků

Suroviny

Kitchin Rýže dlouhozrnná · 1 kg Potřeba: 150 g		29,90 Kč
Apetisimo Kuřecí stehna gyros, krájená · 110 g Potřeba: 330 g		70,90 Kč
Agro Jesenice Špenátové listy porce · 400 g Potřeba: 400 g		19,90 Kč Nejnižší cena
Galbani Mozzarella light · 125 g Potřeba: 125 g		41,90 Kč

Co ještě přidat

Kitchin Slunečnicový olej · 1 l Potřeba: 1 lžíce		36,90 Kč Dobrá cena
Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1 kg Potřeba: podle chuti		34,90 Kč
Benkor Pepř černý mletý · 20 g Potřeba: podle chuti		28,90 Kč



Veseta Voda neperlivá multipack (6×1,5l) · 9 l
Potřeba: 700 ml

41,90 Kč
Nejnižší cena

Postup

1. Rýži propláchni, dej ji do hrnce se 700 ml osolené vody a vař 15 minut doporučeným způsobem, pak sceď.
2. Na pánvi rozehřej lžíci oleje a na prudším ohni osmahni kuřecí gyros 5 minut dozlatova.
3. Přidej rozmražený špenát, osol, opepři a duš 5 minut, dokud se neodpaří přebytečná voda.
4. Mozzarellu nakrájej na kostky, vmíchej do pánve a nech 2 minuty rozpustit.
5. Smíchej s uvařenou rýží a podávej horké.

Tip: Pro výraznější chuť přidej při smažení stroužek prolisovaného česneku a špetku sladké papriky.

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