



Rýže se špenátem a mozzarellou

Krémová jednohrncová rýže se špenátem a tavicí se mozzarellou, hotová za půl hodiny.

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 #Vegetariánské

Vegetariánské

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

⌚ Příprava 10 min · Vaření 20 min · Střední · 2 porce · 520 kcal/porce

Na porci: 22 g bílkovin · 62 g sacharidů · 19 g tuků

Suroviny

	Kitchen Rýže dlouhozrnná · 1 kg Potřeba: 150 g	29,90 Kč
	Galbani Mozzarella light · 125 g Potřeba: 125 g	41,90 Kč
	Agro Jesenice Špenátové listy porce · 400 g Potřeba: 200 g	24,90 Kč ↓ Nejnižší cena
	Madeta Jihočeské máslo 82 % · 250 g Potřeba: 20 g	54,90 Kč ↓ Nejnižší cena

Co ještě přidat

	Veseta Voda neperlivá multipack (6×1,5l) · 9 l Potřeba: 500 ml	41,90 Kč ↓ Nejnižší cena
	Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1 kg Potřeba: 1 lžička	34,90 Kč
	Benkor Pepř černý mletý · 20 g Potřeba: špetka	28,90 Kč

Postup

- 1** Rýži propláchněte pod studenou vodou a nechte okapat.
- 2** V hrnci rozpustte máslo, přidejte rýži a minutu za stálého míchání opékejte.
- 3** Zalijte 500 ml vody, osolte, přiveďte k varu, přikryjte a vařte na mírném ohni asi 15 minut.
- 4** Přidejte rozmražený špenát, promíchejte a nechte pár minut prohřát.
- 5** Mozzarellu nakrájejte na kostky, zapracujte do rýže a míchejte, dokud se nezačne tavit. Dochutěte solí a pepřem.

Tip: Pro výraznější chuť přidejte prolisovaný stroužek česneku nebo špetku muškátového oříšku.



Otevři recept v telefonu

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