



Rýžové těstoviny s cherry rajčaty a okurkovým salátkem

ychlý bezvaječný těstovinový oběd s šťavnatými rajčaty a osvěžujícím okurkovým salátkem jako přílohou. J jednoduché a lehké jídlo hotové za chvíli.

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.

#Oběd #ychlé #Vegetariánské

🕒 Příprava 10 min · Vaření 10 min Střední 👤 2 porce 🔥 420 kcal/porce

Na porci: 0 9 g bílkovin ₪ 68 g sacharidů 0 12 g tuků

Suroviny

	Lucka Vřetena rýžové těstoviny bezvaječné 300g · 300g Potřeba: 300 g	44,90 Kč ↓ Nejnižší cena 11900
	Cherry rajčata · 1 kg Potřeba: 300 g	99,90 Kč 11900
	Machland Okurky 5 - 8 cm 540g · 540g Potřeba: 200 g	29,90 Kč ↓ Nejnižší cena 11900
	Slunečnicový olej 1l · 1l Potřeba: 2 lžíce	34,90 Kč ↓ Nejnižší cena 11900

Co ještě přidat

	Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1kg · 1kg Potřeba: podle chuti	32,90 Kč 11900
	Avokádo Pepř černý mletý 20g · 20g Potřeba: podle chuti	18,90 Kč 11900



Postup

- 1 Uvařte rýžové těstoviny podle návodu na obalu a scedte.
- 2 Cherry rajčata rozpulte na polovinu.
- 3 Na pánvi rozežhřejte trochu slunečnicového oleje a orestujte na něm rajčata do zvařnutí.
- 4 Přidejte uvařené těstoviny, osolte, opepřete a krátce protřepete na pánvi.
- 5 Okurky nakrájejte na plátky, osolte a nechte chvíli odležet jako lehký salátek.
- 6 Těstoviny podávejte teplé s okurkovým salátkem po boku.

Tip: Těstoviny můžete dochutit troškou hořčice pro pikantnější chuť.



Otevři recept v telefonu

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

