



Rýžové těstoviny s cherry rajčaty a šunkou

Rychlý oběd z bezvaječných rýžových těstovin, sladkých cherry rajčat a pomalu pečené šunky. Jednoduché jídlo hotové za chvíli, ideální na letní den.

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 #Rychlé #Letní

🕒 Příprava 10 min · Vaření 15 min Střední 👤 2 porce 🔥 420 kcal/porce

Na porci: 0 16 g bílkovin ₴ 58 g sacharidů 0 13 g tuků

Suroviny

- | | | |
|---|---|---|
|  | Lucka Vřetena rýžové těstoviny bezvaječné 300g · 300g
Potřeba: 300 g | 44,90 Kč
↓ Nejnižší cena
<small>11900</small> |
|  | Cherry rajčata · 1 kg
Potřeba: 300 g | 99,90 Kč
<small>11900</small> |
|  | Kostelecké Uzeniny Poctivá šunka pomalu pečená 0,100kg · ...
Potřeba: 100 g | 49,90 Kč
<small>11900</small> |
|  | Slunečnicový olej 1l · 1l
Potřeba: 2 lžíce | 34,90 Kč
↓ Nejnižší cena
<small>11900</small> |

Co ještě přidat

- | | | |
|---|---|---|
|  | Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1kg · 1kg
Potřeba: podle chuti | 32,90 Kč
<small>11900</small> |
|  | Avokádo Pepř černý mletý 20g · 20g
Potřeba: podle chuti | 18,90 Kč
<small>11900</small> |

Postup

- 1** Uvařte rýžové těstoviny podle návodu na obalu v osolené vodě.
- 2** Cherry rajčata rozkrojte na poloviny.
- 3** Na pánvi rozežhřejte trochu slunečnicového oleje a orestujte rajčata do změknutí.
- 4** Šunku nakrájejte na kostičky a přidejte k rajčatům, krátce orestujte.
- 5** Přidejte scezené těstoviny, promíchejte a dochuťte solí a pepřem.
- 6** Ihned podávejte.

Tip: Na závěr posypte čerstvou bazalkou nebo strouhaným sýrem pro výraznější chuť.



Otevři recept v telefonu

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