



## Ingredience

- NIKAL Omega 3 stolní olej
- NIKAL Polévkové univerzální koření
- NIKAL BIO Indické koření
- 60 g basmati rýže
- sůl
- 1 malá cibule
- 2 řapíkaté celery
- 200 g žampionu
- 250 g kuřecích prsíček
- 200 ml kokosového mléka
- 2 jarní cibulky nakrájené na kolečka

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Curry-rýžová polévka s kuřecími nudličkami a žampiony



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

### Příprava:

Uvaříme 60 g basmati rýže a scedíme. Cibuli oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Celer a žampiony nakrájíme na tenké plátky.

Kuřecí prsa nakrájíme na kostky asi 1cm velké. Na pánvi rozežhřejeme 1 lžičku **NIKAL Omega 3 stolního oleje** a osmažíme nakrájená kuřecí prsa. Přidáme cibuli, celer a žampiony a krátce podusíme. Přidáme **NIKAL BIO Indické koření**.

Uvaříme 1 litr vývaru z **NIKAL Polévkového univerzálního koření**. Přidáme uvařenou rýži a rozmixujeme ponorným mixérem. Přilijeme kokosové mléko a znovu krátce povaříme. Podle chuti přidáme **NIKAL BIO Indické koření**.

Polévku nalijeme do misek nebo do hlubších talířů a přidáme žampiony s masem. Ozdobíme jarní cibulkou.

**TIP:** Pokud máte rádi ostrá jídla, přidejte do polévky thajské chilli papričky a trochu koriandru.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 14,7 g tuk • 16,9 g sacharidy • 19,5 g bílkoviny  
5,4 g vlákniny • Energetická hodnota 280 kcal