



Ingredience

- NIKAL 100% rostlinný tuk
- NIKAL Univerzální polévka
- NIKAL BIO Indické koření
- 60 g rýže Basmati
- sůl
- 1 malá cibule
- 2 řapíkaté celery
- 200 g žampionu
- 250 g kuřecích prsních řízků
- 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
E-Mail 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 rýže Basmati a scedíme. Cibuli oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Celer a žampiony nakrájíme na tenké plátky.

Kuřecí prsa nakrájíme na asi 1 cm velké kostky. Na pánvi rozežhřejeme 1 lžičku **NIKAL 100% rostlinného tuku** a osmažíme na něm nakrájená kuřecí prsa. Přidáme cibuli, celer, žampiony a krátce podusíme. Přidáme **NIKAL BIO Indické koření**.

Uvaříme 1 litr vývaru z **NIKAL Univerzální polévky**. Přidáme uvařenou rýži a rozmixujeme tyčovým mixérem. Přidáme 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