



Pečené krůtí prso na divoké rýži se špenátem a žampiony

jednoduchá příprava

45 min

Porcí

2

Cena

100 až 150 Kč

SUROVINY

2	krůtí prsa
10	malých žampionů
300 g	čerstvého listového špenátu
200 g	divoké rýže
1 stroužek	česneku
	sůl
	pepř
	olivový olej
	kmín
	čerstvá pažitka

POSTUP

krok 1

Na pánvi na olivovém oleji krátce podusíme očištěné a nakrájené žampiony s trochou kmínu. Přidáme opraný listový špenát, prolisovaný česnek, trochu podlijeme vodou a podusíme. Mezitím v osolené vodě vaříme divokou rýži doměkka asi 20 minut.

krok 2

Na druhé pánvi na olivovém oleji zvolna opečeme osolená a opepřená krůtí prsa.

krok 3

Uvařenou rýži servírujeme s hotovým špenátem a žampiony překryté krůtím prsem a čerstvou pažitkou.