

KADEŘÁVEK S ČERNOU RÝŽÍ

Příprava: 35 minut

2 porce

Snadné

Ingredience:

- 4 vejce
- 200 g černé rýže
- 400 g kadeřávku
- 1 menší cibule
- 1 stroužek česneku
- Olivový olej
- Sůl, pepř
- Dýňová semínka

Postup:

4 vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a necháme vychladnout. Mezi tím si propláchneme rýži a přivedeme ji k varu.

V míse propereme kadeřávek, odstraníme tuhé stonky a pokrájíme na menší kousky. Nakonec spaříme horkou vodou.

Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno, dáme na pánev a smažíme dozlatova. Přidáme kadeřávek, směs osolíme a necháme zavadnout.

Uvařenou rýži scedíme, rozdělíme na talíře spolu s vejci a dušeným kadeřávkem.

Dochutíme solí a pepřem, můžeme posypat semínky.

