

# Rychlá kari rýže

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

|         |  |
|---------|--|
| 200 g   | rýže basmati<br>(vyzkoušejte naši značku Varoma) |
| 2 lžíce | olej   |
| 1 lžíce | kari   |
| 1 hrst  | mražený hrášek                                   |
| 50 g    | nasucho opražené kešu ořechy                     |
|         | citronová šťáva                                  |
|         | chilli paprička (podle chuti)                    |
|         | zbytky grilovaného nebo pečeného kuřete          |



## Postup přípravy

Rýži uvaříme. V hluboké pánvi rozejdeme olej, přidáme kari a dle chuti i nasekanou chilli papričku. Promícháme, přidáme rýži, nakrájené zbytky kuřecího masa, hrášek a pražené kešu. Za stálého míchání důkladně prohřejeme. Na závěr přidáme pár kapek citronové šťávy pro zvýraznění chuti. Ihned podáváme.