Rychlá kari rýže

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

200 g	rýže basmati (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 rozehřejeme 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.