

## Těstovinová rýže s hráškem a karotkou, chedarová omáčka

Počet porcí: 10

### Ingredience:

Těstovinová rýže	1500 g
Mrkev	400 g
Hrášek (mražený)	300 g
Sýr chedar	400 g
Smetana Crème Excellent	4 dl
Olivový olej z pokrutin Sansa/Pomace	2 dl
Petrželová nať	20 g
Rukola	30 g
Špenát listový	20 g
Sůl (dle chuti)	



### Postup:

Těstovinovou rýži uvaříme do měkka v osolené vodě. Na oleji osmahneme karotku a hrášek. Můžeme použít čerstvou zeleninu nebo mraženou. Přidáme rýži a vše společně zarestujeme, nakonec přidáme nasekanou plocholistou petržel.

Rukolu a špenát rozmixujeme v oleji a dochutíme solí. Pokrm můžeme vylepšit rukolovým olejem.

Chedar rozvaříme ve smetaně, rozmixujeme, aby omáčka byla hladká a necháme cca 10 minut provařit.

Před výdejem vložíme do omáčky nudličky chedaru a pokrm dozdobíme rukolovým olejem.

### Tip šéfkuchaře:

Použijte hrášek ze sterilovaného sortimentu Vitana.

Dobrou chuť přeje **Kulinářský kolektiv Vitana food service.**

Více na [www.vitanafs.cz](http://www.vitanafs.cz).