

Dušená rýže

4 porce

SUROVINY:

- 1 hrnek dlouhozrné rýže
- 70g oloupané cibule
- 30g másla
- sůl
- 1,5 hrnku studené vody

JEŠTĚ POTŘEBUJETE:

kastrol s pokličkou vhodný do trouby

POSTUP:

Troubu rozpálíme na 160 °C.

Rýži propláchneme ve studené vodě a necháme ji vykapat. Cibuli nakrájíme najemno. V kastrolu na vyšším ohni rozežřejeme máslo, přidáme cibuli a za častého míchání ji necháme zesklivatět.

Přidáme rýži, stáhneme oheň na třetinu a za stálého míchání 1 minutu restujeme. Přilijeme vodu, zvýšíme oheň na polovinu a přivedeme k varu. Přidáme zarovnanou lžičku soli.

Opět stáhneme oheň na třetinu, přiklopíme pokličkou a vaříme 5 minut.

Vypneme troubu a vložíme do ní kastrol s rýží přiklopený pokličkou. Rýži necháme ve vypnuté troubě 20 minut.

Rýži po vyndání z trouby musíte nechat vypářit. Sundejte pokličku a opatrně ji v kastrolu načečrejte vidličkou, abyste ji nepolámali.



Prostě vás naučíme vařit...

www.prakul.cz