Těstovinová rýže

Kategorie: Přílohy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- slunečniový olej 1.5 dl
- vývar 5 dl
- těstovinová rýže 1 balíček

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ve vyšším kastrolu rozehřejeme olej.

Vsypeme těstovinovou rýži a stále mícháme. Mícháme, než rýže dostane zlatavou až hnědou barvu. Pak rýži zalijeme vařícím vývarem, může být i bujon z kostky. Při zalévání vývarem dáváme pozor na páru, která se z hrnce vyválí. Zamícháme. Těstovinovou rýži přikryjeme poklicí a vaříme asi 7 minut.

Po 7 minutách stáhneme hrnec z plamenu a necháme pod poklicí ještě asi 5 minut dojít.

Těstovinová rýže je nejlepší horká. Podáváme ji k masovým nebo zeleninovým pokrmům.