

Dušená rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Rýže 300 g
- Cibule malá 1 ks
- Hřebíček 6 ks
- Máslo 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Voda 1 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přebranou rýži důkladně propláchneme, abychom ji zbavili případných kamínků, nečistot a přebytečného škrobu, spaříme vroucí vodou a necháme okapat. Máslo rozpustíme, přisypeme spařenou rýži a za stálého míchání necháme lehce osmahnout. Potom ji zalijeme horkou vodou, osolíme a přidáme cibuli s několika zapíchnutými hřebíčky. Rýži přivedeme do varu, přiklopíme pokličkou a ve vyhráté troubě dusíme doměkka (asi 20 minut).