

# Bílá rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Máslo 60 g
- Rýže Dlouhozrná 500 ml
- Sůl 2 lžička
- Voda vroucí 1 l

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Bez lepku

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Indie

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Rýži dobře promyjeme a necháme oschnout. V hrnci rozpustíme máslo a osušenou rýži na něm za stálého míchání smažíme, dokud nezprůsvitní. Potom rýži zalijeme dvojnásobným množstvím vařící osolené vody a vaříme pod pokličkou 10 minut. Vypneme, necháme asi 3 minuty stát a můžeme nabízet Kršnovi.

## Poznámka:

Rýži můžeme ochutit i různými druhy koření, např. hřebíčkem, bobkovým listem nebo ozdobit zelenou petrželkou.