

Arroz Negros

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rýže 2 hrnek
- cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- olej 1 lžička
- vývar s černých fazolí 3 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Recept arroz negro (černá rýže) připravíme takto:

V kastrolu rozpálíme olej se suchou přebroušenou rýží a pražíme. Až rýže začne ztrácet barvu, přidáme nakrájenou cibuli a česnek a na prudkém ohni za stálého míchání pražíme dál. Až cibule a česnek začne zlátnout a rýže hnědne a dělají se jí černé "prdelky", zalijeme vývarem z černých fazolí, osolíme, přikryjeme a dusíme na mírném ohni 20 minut.