

Houbová rýže

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- cibule 1 ks
- kmín 1 lžička
- směs hub 400 g
- slanina 100 g
- paprika 1 ks
- rýže 2 balíček
- vejce na tvrdo 2 ks
- cibule 1 ks
- kmín 1 lžička
- směs hub 400 g
- slanina 100 g
- paprika 1 ks
- rýže 2 balíček
- vejce na tvrdo 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Slaninu nakrájíme na drobné kostičky a dáme zpěnit na pánvi s nepřilnavým povrchem. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Červenou nebo oranžovou papriku omyjeme, očistíme od zrníček a nakrájíme na menší kostičky. Po pár minutách opékání přidáme ke slanině i cibuli a papriku.

Přisypeme očištěné, na plátky nakrájené houby a také kmín. Lehce osmahneme a následně dusíme, dokud nejsou houby měkké. Podle chuti houbovou směs osolíme a opepříme. Mezitím uvaříme ve vedlejším hrnci podle návodu rýži. Necháme ji odkapat a vmícháme do připravených hub. Rozdělíme na talíře a každou porci posypeme jemně nasekanými vařenými vejci a zelenou petrželovou natí.

Poznámka:

rýže ve varných sáčkích