

Bylinková rýže s rajčaty

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mozzarella 125 g
- Cibule 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Rýže 250 g
- Olej 2 lžíce
- Rajče 8 ks
- Česnek 1 stroužek
- Masový vývar 1 l
- Sekané bylinky 3 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nasekáme na kostičky. Cibuli podusíme na rozehřátém oleji ve velké pánvi. Přidáme rýži a společně dusíme. Rýži zalijeme vývarem a krátce podusíme. Asi 15 minut.

Mozzarellu nakrájíme na 16 plátků. Do půl kelímku zakysané smetany přidáme lučinu a lžici sekaných bylinek. Ochucenou smetanu vmícháme do rýže a osolíme. Rajčata omyjeme, rozpůlíme a vtlačíme je do rýže tak, aby byla řezná strana nahoře.

Prolisovaný česnek smícháme se zbytkem zakysané smetany a zbytkem bylinek. Osolíme a opepříme.

Hmotou potřeme rajčata a přidáme sýr. Bylinkovou rýži s rajčaty dusíme pod pokličkou ještě asi 15 minut.

Bylinkovou rýži s rajčaty ihned podáváme.