

Jasmínová rýže s dušeným špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- jasmínová rýže 250 g
- špenát 250 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jasmínovou rýži uvaříme dle návodu v osolené vodě. Na olivovém oleji osmažíme dozlatova nadrobno nasekanou cibuli, přidáme prolisovaný česnek a poté i špenát. Vše dusíme asi 10 minut a špenát dochutíme muškátovým oříškem, pepřem a solí. Špenát zalijeme trochou smetany a necháme ho ještě chvíli podusit. Nakonec hotový špenát smícháme s jasmínovou rýží. Můžeme servírovat samostatně, nebo jako přílohu k masu.

Poznámka:

dle chuti mletý muškátový oříšek a pepř