

Masovo-zeleninová rýže

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Vepřová panenka 200 g
- Zeleninová směs 200 g
- Kari 1 lžička
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Olej 1 ks
- Rýže 160 g
- Vepřový vývar 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso pokrájíme na kousky, osolíme, opepříme a orestujeme na oleji dozlatova. Přidáme kari koření, přisypeme zeleninu a krátce restujeme. V hrnku si odměříme rýži, kterou vsypeme do maso-zeleninové směsi. V hrnku si odměříme vývar, kterého budeme dávat zhruba dvaapůlkrát více než rýže, nalijeme ho k rýži, promícháme a přivedeme k varu. Pak podusíme doměkka za občasného promíchání, dochutíme solí a pepřem. Čas dušení odpovídá času na obalu rýže.