

# Dobrá vařená rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- sůl 1 ks
- hřebíček 5 ks
- cibule 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- rýže 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Nalijeme si olej do hrnce (lžička na osobu), dáme vařit vodu do rychlovarné konvice.

Nasypeme syrovou rýži na olej, osmahneme tak, aby rýže zbělala (jakoby zmatní), ale ještě nezhnědla. Potom zalijeme vroucí vodou, pozor, bude to bouřlivá reakce, tak pomalu! Vody k rýži je 2:1 - můžeme si nahrnkovat. Na 2 osoby počítáme hrníček rýže. Poté vodu s rýží osolíme, do oloupané cibule zapícháme několik hřebíčků, cibuli vrazíme do rýže, přiklopíme a necháme cca 10 - 15 minut vařit na mírném plameni. Po celou dobu vaření neodklápíme pokličku, počkáme, až budeme kontrolovat, jestli je rýže už uvařená. Rýži lze také nechat dojít mimo oheň, nerozvaří se, když nebudeme přidávat vodu. Cibuli po uvaření rýže vyndáme a vyhodíme.

Tento recept na vařenou rýži je opravdu dobrý! A zaručeně se povede.

