

Rýže dušená v troubě

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- cibule 1 ks
- rýže 250 g
- voda 0.5 l
- olej 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rýži vypereme ve studené vodě, ihned spaříme vroucí vodou a dáme okapat.

Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a zpěníme na oleji. Přisypeme rýži, osolíme a 2 minuty na plotně opékáme.

Poté zalijeme rýži vroucí vodou, přiklopíme poklicí a v troubě bez míchání dusíme doměkka přibližně 20 minut při teplotě 200°C.

Podáváme s vhodným hlavním pokrmem.