

Rýže dušená se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rýže ve varném sáčku 3 ks
- olej 2 lžíce
- mražená zeleninová směs 400 g
- šafrán 1 špetka
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Doporučuji si namíchat směs ze zmraženého hrášku, lusků, kukuřice, mrkve a fazolek. Zeleninovou směs nerozmrazujeme, jen necháme trochu "povolit".

Sáčky s rýží propláchneme a dáme vařit podle návodu na obalu. Dobu vaření ale zkrátíme asi o polovinu, rýže nesmí být měkká. Sáčky s předvařenou rýží pak vyjmeme, necháme okapat a rýži vysypeme ze sáčků.

Na hluboké pánvi nebo v teflonovém hrnci rozpálíme olej, přidáme rýži a zprudka ji osmahneme. K rýži přisypeme zeleninu, špetku šafránu a naposledy, jen zlehka, promícháme. Asi 2 minuty necháme zprudka ohřívat, na dně pánve se utvoří kůrčička. Pak k rýži přilijeme 1 dl teplé vody, přikryjeme pokličkou, snížíme stupeň ohřívání na minimum a necháme rýži dusit doměkka. Dusíme asi 20 minut,

bez míchání.

Rýži dušenou se zeleninou podáváme k minutkám z masa. Ze zbytků vychladlé rýže lze připravit rýžový salát.

Pozn: Pokud nespěcháme, vyhneme se rýži ve varných sáčcích a použijeme např. rýži Basmati . Chuť rýže se zeleninou bude mnohem výraznější.