

Rýže dušená na cibulce

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- olej 1 ks
- cibule 1 ks
- voda 1 ks
- rýže 1 hrnek
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cibuli očistíme a nasekáme najemno.

Na troše oleje si v hrnci osmahneme dorůžova cibulku. Poté přidáme požadované množství rýže a zalijeme vodou tak, aby voda byla jeden článek prstu nad rýží. Osolíme, přikryjeme pokličkou a vaříme asi 15 - 20 minut, dokud se voda úplně nevsákne do rýže. Pak odstavíme z plotýnky a necháme rýži dojít. Rýži odstavíme z plotýnky v momentě, kdy se začnou vytvářet na povrchu hladiny rýže dírký a voda je už téměř pryč.

Rýži dušenou na cibulce používám jako klasickou přílohu k hlavním jídlům. Je totiž mnohem chutnější než jen rýže uvařená ve vodě. Uvedené množství je zhruba pro 2 - 3 lidi.