

Kari rýže s kukuřicí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 lžička
- olivový olej 2 lžíce
- zeleninový nebo bylinkový bujón 1 kostka
- kari 1 lžička
- jasmínová rýže 2 hrnek
- sterilovaná kukuřice 1 plechovka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži propláchneme pod tekoucí vodou, až je voda čirá. Vsypeme do hrnce, zalijeme 3 hrníčky vody a přidáme kostku bujónu. Vsypeme kari a pod pokličkou rýži vaříme asi 20 minut.

Rýži odstavíme, vmícháme olivový olej a přidáme i scezenou kukuřici. Podle chuti dosolíme. A máme hotovo.

Kari rýže s kukuřicí chutná jako příloha třeba ke kuřecím nudličkám a medailonkům, také k rybě. Dá se z ní vytvořit i chutný salát, kdy k rýži přimícháme právě kousky masa, více čerstvé i sterilované zeleniny, sýr, bylinky apod.