

Exotická rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- větší cibule 1 ks
- mletá skořice 2 lžička
- sůl 1 ks
- muškátový oříšek 4 špetka
- rýže basmati 2 hrst
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na dno hrnce nalijeme olej, který středně rozpálíme. Pokud by byl příliš horký, rýže by nám zpufovala (nafoukla se jako burizony). Nasypeme do něj zhruba dvě třetiny až polovinu z nachystaného množství tak, aby dno bylo pokryto. Rýži pomalu pražíme dozlatova. Přisypeme sůl, skořici a nastroháme trochu muškátového oříšku. Přidáme zbytek rýže, zalijeme horkou vodou (používám rychlovarnou konvici) a necháme vařit.

Nakonec do exotické rýže přidáme nejemno nasekanou a dozлата opraženou cibulku, a to nejlépe i s olejem, na kterém se smažila. Rýže nelepí a dosáhneme výraznější chuti.

Exotická rýže chutná teplá i studená.

Uvedené množství stačí pro 4 hladové strážníky.