

Rýžové fazole s rajčaty

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- dlouhozrnná rýže 300 g
- horká voda 500 ml
- tmavé fazole 1 plechovka
- konzervovaná rajčata 1 plechovka
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sýr 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Španělsko

Počet porcí: 1

Postup:

Zvolíme si vhodnou nádobu do mikrovlnky - gratinka nebo skleněná zapékací miska a tu vymažeme máslem.

Fazole scedíme. Rajčata překrájíme na kousky. Do větší mísy vsypeme rýži. Přidáme fazole, rajčata i se šťávou, horkou vodu a podle chuti osolíme a opepříme. Směs důkladně promícháme a přeložíme do připravené nádoby. Rozmarýn opereme a nasekáme.

Misku přikryjeme fólií, vidličkou několikrát propíchneme, aby unikala pára a při výkonu asi 750W vše vaříme. Po 7 - 8 minutách vaření vytáhneme, odstraníme fólii, vše promícháme a přidáme rozmarýn. Opět přikryjeme fólií a vaříme dalších 7 - 8 minut.

Opět vyndáme. Pokud je rýže ještě tvrdá, vložíme misku zpátky do mikrovlnky asi na 3 - 5 minut. Pak odstraníme fólii, poklademe plátky sýru a asi jen 2 minutky zapékáme.

Ihned podáváme.