

Smetanová rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kokosové mléko 5 dl
- sůl 0.5 lžička
- rýže 500 g
- bobkový list 1 ks
- citronová kůra 1 lžička
- **na ozdobu**
- cibule 2 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rýži dobře promyjeme. Kokosové mléko vlijeme do pánve, přidáme bobkový list, citronovou kůru a osolíme. Za stálého míchání přivedeme tekutinu do varu, přidáme rýži, dobře promícháme, přikryjeme a 30 sekund povaříme.

Kruhovým pohybem opět promícháme, dobře přikryjeme a při velmi mírné teplotě vaříme 20 minut.

Zatím oloupeme cibuli, nakrájíme ji a orestujeme na másle.

Před podáváním rýži nakypříme vidličkou a posypeme smaženými cibulovými vložkami.