

# Žlutá rýže s nádechem Orientu

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- rýže 400 g
- kokosové mléko 4 dl
- kurkuma 0.25 lžička
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Rýži důkladně propláchneme, přelijeme ji vodou a přidáme kurkumu. Takto naloženou rýži necháme zhruba 3 hodiny stát.

Poté vodu slijeme, rýži uvaříme v kokosovém mléce, přichutíme solí. Vaříme zhruba dvacet minut.

Rýže s kurkumou a kokosovým mlékem je receptem Orientu a slavnostním jídlem podávaným podle rituálních pravidel při svatebním obřadu.

Rýži podáváme teplou i studenou, Čechům chutná zejména s grilovaným kuřecím masem.