

Dušená rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- dlouhozrnná rýže 1 ks
- sůl 1 ks
- hřebíček 1 ks
- olej 1 ks
- voda 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Zapneme troubu na plný výkon. V konvici si uvaříme vodu.

Potřebné množství rýže nasypeme do misky z varného skla, propláchneme několikrát pod studenou vodou. Osolíme, vložíme cibuli s napíchaným hřebíčkem, přidáme cca 3 lžíce oleje a zalijeme vroucí vodou. Vody dáme tolik, kolik je rýže + asi 1 cm vody nad rýží. Musí nám zůstat i zhruba centimetr volný od okraje misky. Přikryjeme poklicí a vložíme do vyhřáté trouby. Po chvíli, kdy rýže začne prudce bublat, troubu vypneme a necháme tam rýži dojít asi na 30 minut.

Dušenou rýži podáváme jako přílohu k libovolným pokrmům.