

Pilafová rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- kuřecí vývar 600 ml
- olej 4 lžíce
- dlouhozrnná rýže 300 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 5

Postup:

Propláchnutou rýži přidáme do rozehřátého oleje a mícháme do zesklivatění (asi 2 minuty). Dále přilijeme kuřecí vývar, osolíme a přikryté vaříme, dokud se vývar nevstřebá (asi 20 minut). Potom rýži odstavíme a necháme ještě 10 minut odstát. Před podáváním promícháme rýži vidličkou.

Pilafovou rýži podáváme jako chutnou přílohu k různým pokrmům podle chuti.