

Rýže z Krnova

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rýže 1 hrnek
- máslo 2 lžíce
- hřebíček 1 ks
- cibule 1 ks
- slepičí vývar 2 hrnek
- **podle chuti**
- sůl 1 lžička
- chilli koření 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži pořádně opereme na sítku a necháme okapat. Cibuli nakrájíme nadrobno.

Na přepuštěném másle osmažíme cibuli dozlatova. Vmícháme rýži a smažíme ji asi 10 minut. Dále přidáme hřebíček, chilli koření, sůl a zalijeme vroucím slepičím vývarem. Pod poklicí přivedeme k varu, potom stáhneme teplotu a vaříme mírně s napůl odkrytou pokličkou asi 20 minut. Rýži nakonec promícháme a přikrytou pod pokličkou necháme dojít.

Rýži z Krnova podáváme jako přílohu k různým pokrmům.