

Příloha z tříbarevné rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- jarní cibulka 1 svazek
- tříbarevná rýže 300 g
- tamari 1 lžíce
- sezamový olej 1 lžíce
- bio zeleninový bujon s droždím 1 kostka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tříbarevnou rýži propláchneme, zalijeme vodou, přidáme kostku zeleninového bujonu s bio droždím (obsahuje jen málo soli) a uvaříme doměkka. Tato rýže potřebuje více času - asi 35 minut. Přebytečnou vodu slijeme.

Mezitím si nakrájíme očištěnou cibulku i s částí natě, krájíme ji na jemné kousíčky, poté ji osmahneme na sezamovém oleji.

Cibulku přimícháme k rýži, dochutíme tamari omáčkou (lze přidat i více, případně nahradit sójovou) a prohřejeme.

Přílohu z tříbarevné rýže podáváme k masovým minutkám, někomu postačí i jako hlavní chod. Chutná jinak, voní po sezamovém oleji a my si ji doma nemůžeme vynachválit.

