

Rýže podle babičky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 2 lžíce
- voda 1.5 hrnek
- kulatozrnná rýže 1 hrnek
- mléko 1 hrnek
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do hrnce nalijeme olej a nasypeme přebranou (nejlépe kulatozrnnou) rýži. Tu neoplachujeme, sypeme ji do hrnce suchou a za stálého míchání rýži opražíme. Zalijeme vodou, pak mlékem (v poměru 1 hrnek rýže : 1,5 hrnek vody : 1 hrnek mléka). Rýži osolíme a na mírném plameni pod pokličkou necháme vařit asi 10 - 12 minut. Průběžně kontrolujeme, aby nepřekypěla.

Pak celý hrnec s poklicí zabalíme do čisté utěrky a uložíme do postele pod peřinu, nejméně na půl hodiny. V posteli vydrží v servírovací teplotě i dvě hodiny, lze ji při složitějším obědě připravit předem.