

Karibská rýže

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- slanina 3 plátek
- tymián 1 ks
- olej olivový 1 ks
- cibulky mladé 8 ks
- kurkuma 1 ks
- česnek 1 ks
- chilli paprička 1 ks
- kmín římský 1 ks
- rajčata sterilovaná 200 g
- fazole sterilované 400 g
- petrželka 1 ks
- limetka 1 ks
- vývar kuřecí 375 ml
- rýže dlouhozrná 250 g
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vyškvaříme slaninu, přidáme cibulku, česnek a smažíme asi 2 minuty. Přidáme rýži a opražíme ji, přidáme rajčata, petrželku, bobkový list, chilli, kurkumu, kmín, tymián a promícháme. Přidáme

fazole a vývar a uvedeme k varu, dusíme přikryté až rýže změkne a tekutina se vypaří. Potom posypeme petrželkou a podáváme.