

Papriková zeleninová rýže

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 2 lžíce
- mletá sladká paprika 1.5 lžička
- cibule 1 ks
- červená paprika 3 ks
- rýže 2 balíček
- sterilovaný hrášek 1 plechovka
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý barevný pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si uvaříme rýži podle návodu na obalu. Vaříme v osolené a paprikou ochucené vodě.

Papriky očistíme a nakrájíme na malé kostičky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky.

V kastrolku rozežřejeme olivový olej, osmahneme cibuli, na kterou přidáme papriku. Restujeme, osolíme, opepříme. Pak přidáme hrášek i s částí nálevu a prohřejeme.

Zeleninovou směs přimícháme k rýži a podle chuti ještě okořeníme.

Paprikovou zeleninovou rýži můžeme ihned podávat jako hlavní chod. Komu nestačí jen tak, přidá si ji k masu apod.