

Rýže dušená s hráškem a šunkou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: migulisek



Suroviny

- rýže 250 g
- olej 1 lžíce
- malá cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- mražený hrášek 100 g
- šunka 80 g
- petrželka 1 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Rýži zalijeme dvojnásobným množstvím vody, přidáme drobně nakrájenou cibuli, osolíme a dusíme doměkka. V půlce varu přisypeme hrášek, protřeseme a dodusíme. Šunku orestujeme na oleji a vmícháme do hotové rýže. Na talíři posypeme drobně sekanou petrželkou