

Lehká rýžová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 1 ks
- cibule 1 ks
- řapíkatý celer 1 ks
- česnek 3 stroužek
- máslo 50 g
- kuřecí vývar 800 ml
- bobkový list 2 ks
- jalovec 4 kulička
- portské víno 100 ml
- sůl 1 špetka
- mletý pepř 1 špetka
- vegeta 1 špetka
- tymián 1 snítka
- sušené houby 50 g
- divoká rýže 100 g
- čerstvé houby 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev, celer a cibuli očistíme a nakrájíme na malé kostičky. Oloupaný česnek prolisujeme. V hrnci

rozehřejeme máslo a zeleninu na něm restujeme asi 5 minut. Potom zalijeme horkým vývarem, přidáme bobkový list, jalovec a přilijeme 50 ml portského vína.

Dochutíme solí, pepřem, vegetou, tymiánem a provaříme asi 15 minut. Mezitím namočíme do studené vody sušené houby a necháme je pěkně změkhnout.

Divokou rýži zalijeme mírně osolenou vodou a vaříme asi 15 minut. Pak vodu slijeme. Změklé sušené houby scedíme. Čerstvé houby očistíme a nakrájíme na malé kousky. Rýži a všechny houby přidáme do polévky a vaříme na mírném ohni ještě asi 15 minut. Nakonec přilijeme zbytek portského vína a podle chuti okořeníme. Dozdobíme listy celeru a podáváme.

Poznámka:

1 porce 1 389 kJ/331