

Špenátová rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- mražený špenát 100 g
- máslo 1 lžíce
- dlouhozrnná rýže 250 g
- zeleninový vývar 0.5 l
- olej 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špenát necháme rozmrazit. V hrnci rozpstíme máslo, vložíme špenát a asi 1 minutu ho dusíme doměkka. Poté ho rozmixujeme, přidáme vývar a necháme povařit. Rýži propláchneme, přidáme ke špenátu a přikrytou necháme asi 25 minut. Jednotlivé porce poté natlačíme do olejem vymazaných formiček a vyklápíme.