

Sýrová rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vývar 1 l
- Rýže 2 šálek
- Máslo 3 lžíce
- Žampiony 3 ks
- Jablko 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Tymián 1 špetka
- Šafrán 1 špetka
- Kešu oříšky 0.5 šálek
- Tvrdý sýr 100 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Připravíme hovězí vývar - může být i z masové kostky. Do vařícího vývaru vsypeme propláchnutou rýži, přikryjeme a vaříme na velmi mírném ohni asi 45 minut. Potom odstavíme a případně slijeme přebytečnou tekutinu. Znovu přikryjeme a uchováme v teple. Na pánvi rozehřejeme máslo a žampiony nakrájené na kousky na něm opečeme do hněda. Přidáme na plátky nakrájené jablko a také opečeme, až trochu změkne. Přimícháme sůl, koření a oříšky. Směs vmícháme do horké rýže. Hrnc s rýží postavíme ještě jednou na mírný oheň a po troškách lehce vmícháváme roztavený sýr. Jakmile je sýr rozpuštěný tak, že pokrm získal mírně lepkavou konzistenci, přesypeme rýži do nahřáté mísy a podáváme.