

Dušená rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Rýže 2 hrnek
- Voda 2 hrnek
- Olej 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Koření hřebíčky 8 ks
- Sůl 2 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rýži nasypeme na cedník a propláchneme, až ní teče čistá voda. Okapanou přendáme do kastrolu s horkým olejem a restujeme do sklovita. Přilijeme vodu, osolíme, zamícháme a přidáme menší cibuli se zapáchnutými hřebíčky. Přikryjeme pokličkou, vložíme do trouby vyhřáté na 190 - 200°C a dusíme. Po cca 20 minutách zkontrolujeme jestli je rýže měkká. Pokud je třeba, dolijeme trošku vody a mírně promícháme velkou masovou vidličkou nebo hůlkami.