

Bílá rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Máslo 60 g
- Rýže Dlouhozrná 0.5 l
- Sůl 2 lžička
- Voda vroucí 1 l

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Počet porcí: 1

Postup:

Rýži dobře promyjeme a necháme oschnout. V hrnci rozpustíme máslo a osušenou rýži na něm za stálého míchání smažíme, dokud nezprůsvitní.

Potom rýži zalijeme dvojnásobným množstvím vařící osolené vody a vaříme pod pokličkou 10 minut. Vypneme, necháme asi 3 minuty stát a můžeme nabízet Kršnovi.

Rýži můžeme ochutit i různými druhy koření, např. hřebíčkem, bobkovým listem nebo ozdobit zelenou petrželkou.