

Rýže po německu

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Rýže 500 g
- Světlé pivo 0.5 l
- Olivy 6 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 100 g
- Parmezán 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Německo

Postup:

Nasekanou cibuli a olivy společně s opranou rýží dáme osmahnout v oleji. Pak přidáme po troškách pivo, přičemž pěnu stále sbíráme. Když je rýže udušená, stáhneme na okraj ohně, přidáme máslo, nahrubo nastrouhaný parmezán, kastrol přikryjeme a necháme několik minut stát.